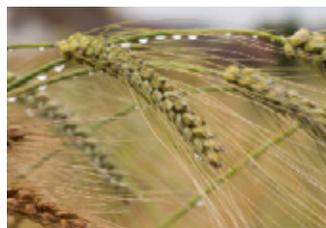




Fermes de démonstration **Bio** *de Rhône-Alpes*

GUIDE 2014-2015



• Corabio •

La Coordination **BIO** de Rhône-Alpes

Un réseau professionnel de 50 fermes
pour découvrir l'agriculture biologique

www.corabio.org



SOMMAIRE

| | |
|--|---------------|
| La carte du réseau des fermes de démonstration | page 3 |
| 50 fermes de démonstration, pour quoi faire ? | page 4 |
| Le réseau en pratique | page 5 |
| Les fondements de l'agriculture biologique | pages 6 |
| Tout savoir pour devenir agriculteur bio | page 7 et 8 |
| Le réseau de parrainage | page 9 |
| L'autoconstruction paysanne | page 10 |
| Fiches de présentation des fermes | page 11 à 60 |
| Index des fermes par département | page 61 et 62 |
| Index des fermes par producteur | page 63 |
| Index des fermes par production | page 64 et 65 |
| Lexique des sigles et abréviations | page 66 |
| Contacts | page 67 |



Guides disponibles sur demande :

Contact :

Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Biologique

INEED Rovaltain TGV

BP 11150 Alixan - 26958 Valence cedex 9

Tél : 04 75 61 19 35 - Fax : 04 75 79 17 68

contact@corabio.org



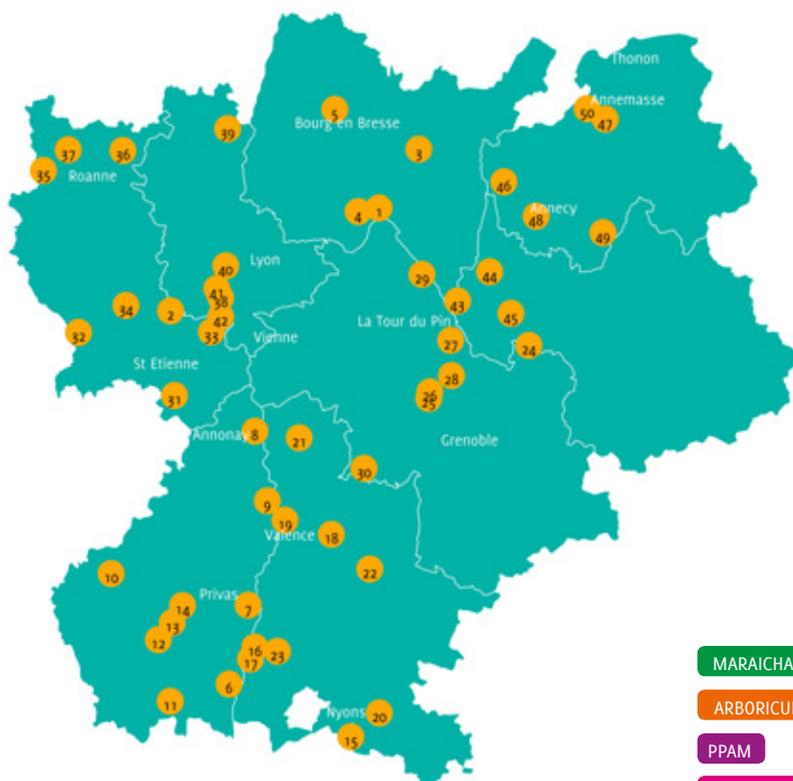
• Corabio •

La Coordination Bio du Rhône-Alpes

Situation des fermes

50 fermes de démonstration dans 8 départements

Chaque ferme de démonstration fait l'objet d'une fiche de présentation synthétique dans les pages qui suivent. Chaque fiche présente la ferme, son parcours, ses spécificités techniques, ses atouts, contraintes et modes de commercialisation. Grâce à cette carte, vous visualisez en un coup d'oeil l'implantation des fermes par département et vous retrouvez leur fiche grâce au numéro repère.



LÉGENDES DES FICHES

Le repère - carte
1

Chaque ferme est identifiée par un numéro qui vous permet de faire le lien entre la carte et la fiche correspondante.



Les fermes engagées dans un processus d'autoconstruction en lien avec l'Atelier Paysan sont identifiées par ce logo, situé à côté des onglets de production.

01

Le département dans lequel se situe la ferme est clairement précisé en haut de chaque fiche, sous le numéro d'identification de la ferme.

PPAM

A chaque type de production correspond un code couleur (voir ci-contre) dont vous retrouvez l'onglet en haut des fiches de présentation afin de visualiser rapidement les productions qui y sont mises en œuvre.

MARAICHAGE

ARBORICULTURE

PPAM

VITICULTURE

GRANDES CULTURES

FOURRAGE

BOVIN VIANDE

BOVIN LAIT

PORCIN

OVIN

CAPRIN

AVICULTURE

APICULTURE

Retrouvez les fiches détaillées de chaque ferme sur le site www.corabio.org.
Retrouvez les liens vers les réseaux de fermes de démonstration des régions voisines sur le site www.corabio.org.

50 fermes de démonstration bio, pour quoi faire ?

La raison d'être de notre réseau est d'ouvrir nos fermes aux agriculteurs, futurs agriculteurs, apprenants, formateurs agricoles et élus souhaitant découvrir l'agriculture biologique. L'objectif principal du réseau est de montrer en quoi l'agriculture biologique est un mode de production viable et vivable aux niveaux économique, social et environnemental.

Des objectifs multiples

- Présenter le fonctionnement d'une exploitation bio sur les plans technique, économique et humain,
- Proposer aux agriculteurs conventionnels le matériel et les techniques innovantes développés par les producteurs bio,
- Donner à découvrir des itinéraires techniques et des solutions alternatives,
- Sensibiliser sur la contribution de l'AB à la préservation de l'environnement, au développement durable et à la création d'activités en milieu rural,
- Valoriser l'expérience de l'agriculture biologique et favoriser la mise en réseau entre producteurs.

Des publics variés

- Agriculteurs conventionnels, bio et en conversion,
- Futurs agriculteurs en phase de définition de leurs projets d'installation,
- Public en formation agricole (initiale ou continue), du CAP à l'école d'ingénieurs,
- Techniciens agricoles et ruraux, agents de développement agricole,
- Elus et décideurs.



Un fonctionnement en réseau

- Le réseau comprend 50 fermes réparties sur l'ensemble du territoire rhônalpin et représentant toutes les filières de production : élevages bovin, caprin, ovin, porcine et avicole, arboriculture, viticulture, maraîchage, grandes cultures...
- Avec le soutien de Corabio, les agriculteurs sont indemnisés pour accueillir les publics professionnels à la recherche d'informations sur l'agriculture biologique.
- Les fermes de démonstration sont des outils d'animation pour les GAB (groupements d'agriculteurs bio) et pour Corabio dans leurs missions de promotion de l'AB.



Le réseau des fermes de démonstration en pratique

Qui peut visiter une ferme de démonstration bio ?

- Toute personne intéressée contacte directement la ferme de démonstration qu'elle souhaite visiter,
- Les producteurs reçoivent une indemnité de l'Union Européenne (FEADER) via Corabio (compensatoire du temps de travail consacré à la visite) à condition que le visiteur fasse partie des catégories suivantes :
 - Exploitants, conjoints d'exploitants travaillant sur l'exploitation et aides familiaux,
 - Salariés agricoles, sylviculteurs, salariés forestiers,
 - Entrepreneurs de travaux agricoles,
 - Agents de développement agricole, techniciens et animateurs de Chambres d'agriculture, Coop, GAB, etc.
 - Formateurs et animateurs d'actions de formation et de démonstration,
 - Personnes en formation initiale ou continue en agriculture ou agro-alimentaire lorsqu'elles sont accompagnées par un formateur,
 - Salariés des entreprises agro-alimentaires et des coopératives agricoles (petites et moyennes entreprises),
 - Chefs d'entreprise et salariés des secteurs piscicoles et aquacoles,
 - Élus des communes forestières.



Comment se déroulent les visites ?

- La date de la visite est définie par le producteur en fonction de ses disponibilités,
- L'agriculteur qui vous reçoit répond à vos questions en s'appuyant sur les spécificités de son exploitation. Il s'adapte à votre demande et à vos attentes : pensez à les lui communiquer !
- Votre seule contrainte sera de **signer le registre de visite** – qui permet à l'agriculteur de justifier pour le versement des indemnités aux fermes de démonstration.

Animation des 50 fermes de démonstration

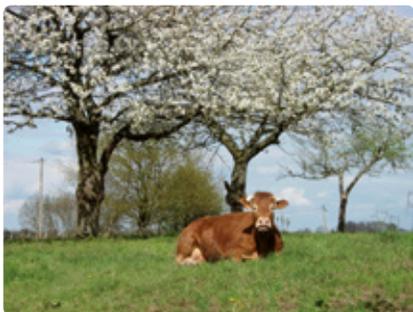
Corabio et les GAB animent le réseau et assurent le suivi quantitatif et qualitatif du réseau des fermes de démonstration. Chaque année plus de 1 500 visiteurs sont accueillis sur ces exploitations. Corabio met à la disposition des exploitants des outils de communication.

Retrouvez les fiches détaillées des fermes ainsi que les plans d'accès sur le site www.corabio.org.

Les fondements de l'agriculture biologique*

Objectifs écologiques

- Tendre vers une agriculture globale (productions végétales et animales) permettant un bilan équilibré des éléments exportés et des éléments importés, en évitant le gaspillage grâce à un bon recyclage des résidus et des déjections animales,
- Préserver, renouveler et accroître l'humus pour lutter contre la destruction des sols, leur érosion et leur lessivage par la diversité des cultures et des élevages,
- Développer une agriculture qui ne pollue pas la biosphère,
- Utiliser les variétés ou les races animales les plus adaptées au complexe sol climat et respecter les spécificités des terroirs en favorisant l'expression des potentialités naturelles et humaines,
- Fournir à l'homme et à l'animal des aliments sains, de composition nutritionnelle équilibrée et sans résidus toxiques,
- Intégrer les sites de production dans l'environnement et reconstituer des paysages harmonieux et adaptés à la diversité des situations géographiques et climatiques des cultures et des élevages,
- Favoriser une démarche écologique à tous les stades de la filière.



Objectifs sociaux et humanitaires

- Solidarité internationale de l'agrobiologie par la pratique d'une agriculture qui ne participe pas au déséquilibre entre les nations,
- Rapprocher le producteur du consommateur par l'information sur les conditions de production et par la transparence dans les garanties,
- Respecter l'équité entre tous les acteurs du marché,
- Favoriser la coopération plutôt que la concurrence,
- Lutter contre la désertification des campagnes en permettant le maintien des paysans à la terre et en créant des emplois.

Objectifs économiques

- Encourager les entreprises à taille humaine, capables de dégager des revenus décents pour les agents économiques,
- Organiser le marché et pratiquer des prix équitables, fruits d'une concertation à tous les échelons de la filière,
- Développer les filières par l'accueil de nouveaux acteurs et par des reconversions progressives et réalistes,
- Favoriser le partenariat local, régional, national et international,
- Privilégier la distribution de proximité.

* d'après la charte éthique de l'IFOAM
(International Federation of Organic Agricultural Movements)
www.ifoam.org - www.fnab.org



Tout savoir pour devenir agriculteur bio

LES BONNES QUESTIONS À SE POSER

Est-ce que cela m'intéresse de produire selon les méthodes de l'AB ?

En complément des outils d'accompagnement vers la bio (voir ci-dessous), la visite d'une ferme bio et vos échanges avec les producteurs bio vous aideront à forger votre conviction personnelle.

Est-ce que cela est techniquement faisable sur ma ferme ?

Vous vous approprierez progressivement les techniques de l'agriculture biologique, en mettant en place de nouvelles méthodes de travail, en accroissant l'autonomie de votre ferme et en intégrant certaines exigences de la nature. Vous serez aidé dans l'évaluation de l'ampleur des changements à mettre en œuvre lors du diagnostic de conversion de votre ferme réalisé par les techniciens des groupements d'agriculteurs biologiques et des chambres d'agriculture.

Est-ce que cela est économiquement viable ?

L'adaptation de votre système d'exploitation à une conduite bio (nouvelles techniques culturales, organisation du travail...) aura des répercussions au niveau du coût des intrants, du coût de mécanisation et de main d'œuvre, de la valorisation des produits. Là encore, c'est par vos échanges avec des producteurs bio en activité et vos rencontres avec les techniciens des groupements d'agriculteurs biologiques que vous parviendrez à cerner les résultats économiques que permettrait la conversion à la bio de votre ferme.

DES MOYENS POUR VOUS AIDER À FAIRE LE BON CHOIX

Que vous souhaitiez convertir votre ferme à la bio ou vous installer en agriculture bio, vous aurez à faire de nombreux choix : techniques, commerciaux, humains. Pour vous y aider, plusieurs outils sont à votre disposition en complément du réseau de fermes de démonstration.

Les formations

Des sessions de formation (organisées par les groupements d'agriculteurs biologiques et/ou les chambres d'agriculture) et des rencontres avec les techniciens vous permettront de cerner les changements entraînés par ce nouveau mode de production et d'orienter vos décisions.

Retrouvez les programmes de formation des GAB sur notre site www.corabio.org



Le diagnostic de conversion

Il est un préalable essentiel à la décision de conversion. Il analyse la situation de la ferme, ses atouts, ses contraintes, au regard de son environnement et de vos objectifs, ainsi que la faisabilité de la conversion en la chiffrant, la détaillant et la planifiant à moyen terme. Le diagnostic est réalisé, en principe, par la chambre d'agriculture et le groupement d'agriculteurs bio. C'est un dispositif financé à 50 % par la Région Rhône-Alpes, et par certains conseils généraux.



Le guide « Convertir son exploitation à l'AB »



Un dossier intitulé « Convertir son exploitation à l'agriculture biologique » est disponible auprès de vos interlocuteurs départementaux ou sur www.corabio.org. La conversion à l'agriculture biologique est la démarche de révision du système d'exploitation pour passer d'un mode de production dit conventionnel à un mode de production biologique respectant le cahier des charges défini par le double règlement européen RCE 834/2007 et RCE 889/2008. C'est une démarche fondée sur des motivations personnelles à aller vers une agriculture respectueuse de l'homme et de son environnement.

Pendant cette période, le producteur met en œuvre des pratiques de production conformes aux règles de production biologique, mais les produits ne peuvent pas être commercialisés en faisant référence à ce mode de production.

Pour les productions végétales, la durée de conversion varie de 2 ans (cultures annuelles et prés) à 3 ans (cultures pérennes autres que les prés). Pour les productions animales, elle varie de 6 semaines (poules pondeuses) à 12 mois (équidés et bovins).

Le réseau de parrainage (voir ci-contre)



La certification et la notification

Tout produit agricole ou denrée alimentaire se référant au mode de production biologique ne pourra être commercialisé qu'après contrôle et certification agréés sur le territoire français.

La certification est accordée après le contrôle de l'organisme certificateur (OC) choisi par le producteur, au moins une fois par an, sur l'ensemble de la ferme.

Un certificat est alors délivré par l'OC, attestant l'engagement de l'opérateur à respecter les règles de production biologique.

La notification de l'activité biologique à l'Agence Bio est obligatoire. Le producteur peut se notifier en ligne ou par courrier.

La liste des organismes certificateurs présents en Rhône-Alpes est disponible sur www.corabio.org.



LE LOGO EUROPÉEN

Depuis le 1er juillet 2010, le logo biologique communautaire doit obligatoirement figurer sur tous les produits biologiques préemballés élaborés dans les Etats membres de l'Union Européenne et conformes au nouveau cahier des charges. Il permet d'identifier des produits contenant plus de 95 % d'ingrédients biologiques (hors eau et sel).

Le logo reste facultatif pour les produits importés ainsi que pour les produits agricoles bruts. Par contre, il est interdit pour les denrées contenant moins de 95 % d'ingrédients biologiques. Dans ces cas-là, seuls restent obligatoires l'indication du pourcentage d'ingrédients biologiques dans la liste d'ingrédients et le numéro de code de l'OC.



LE LOGO FRANÇAIS

Il est la propriété du ministère de l'Agriculture et renvoie à la réglementation communautaire (règlements CE 834/2007 et 889/2008) et française en vigueur.

L'apposition du logo AB est devenue facultative mais demeure autorisée à côté du logo européen.

L'utilisation de la marque AB à des fins de certification sur l'étiquetage des produits d'origine agricole ou des denrées alimentaires ou à des fins de communication est soumise à une procédure de demande d'utilisation.

Le réseau de **PARRAINAGE**



• Réseau **Corabio** •
Les Agriculteurs **BIO** de Rhône-Alpes

**Jeunes installés en agriculture biologique,
agriculteurs en conversion vers l'agriculture biologique...**

AVEZ-VOUS DEJA UN PARRAIN ?

Le réseau de parrainage, c'est quoi ?

Des producteurs expérimentés ou « parrains » qui vous conseillent,
Un appui sous forme de visites sur l'une des deux exploitations ou par téléphone,
Un dispositif gratuit qui vient en complément du réseau des fermes de démonstration.

Avoir un parrain, c'est :

Profiter de l'expérience d'un producteur bio,
Des échanges, des conseils pratiques sur les techniques de production, la commercialisation,
Faire face aux difficultés, répondre à ses questionnements en échangeant.

Pour plus d'informations :

Agri Bio Ardèche (Ardèche) :

Léa Droin - 04 75 64 93 58 - droin.agribioardeche@corabio.org

Agribiodrôme (Drôme) :

Samuel L'Orphelin - 06 31 69 98 25 - slorphelin@agribiodrome.fr

ADABio (Ain, Isère, Savoie et Haute-Savoie) :

Rémi Colomb - 06 21 69 09 97 - remi.colomb@adabio.com

ARDAB (Rhône et Loire) :

Pauline Bonhomme - 06 30 42 06 96 - pauline-ardab@corabio.org



FOCUS sur

l'autoconstruction paysanne

L'Atelier Paysan (ex-ADABio Autoconstruction) est né du réseau des producteurs biologiques de Rhône-Alpes. Cette Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) a pour objet de recenser, développer, dans une dynamique de Recherche et Développement participative, et diffuser des technologies agricoles sous licence libre pour l'agriculture biologique. Elle diffuse également les savoirs et savoir-faire liés aux techniques de l'autoconstruction paysanne : formations, guides ou fiches techniques.



Si ses travaux ont démarré sur la question des outils pour le maraîchage, les activités de cette jeune structure se portent désormais sur toutes les filières de production, et commencent à explorer la question du bâti agricole. La zone d'intervention de la coopérative est désormais nationale (avec notamment la création d'une antenne Grand Ouest) voire francophone (Québec, Belgique).

L'Atelier Paysan est un outil collectif, participatif, ouvert à tous (particulièrement aux dynamiques de groupe), et constitue un levier supplémentaire au développement de l'Agriculture Biologique : installation, conversion, perfectionnement des pratiques et techniques.

En marge de ses activités, L'Atelier Paysan participe à la diffusion du système ergonomique d'attelage rapide des outils par triangle, et propose une commande groupée solidaire tous les deux mois, dont tous les bénéfices sont reversés au financement des activités de R&D participative.

Plusieurs fermes du réseau de démonstration Bio de Rhône-Alpes se sont engagées plus ou moins étroitement dans l'autoconstruction. Dans ces cas, cette implication sera clairement identifiée par le logo :



Pour aller plus loin :

Site internet : www.latelierpaysan.org

Forum : forum.latelierpaysan.org

Courriel : contact@latelierpaysan.org

Téléphone : 04 76 65 85 98

Domaine Pellerin

01 Jean-Christophe Pellerin

Perrozan - 01150 Saint-Sorlin-en-Bugey - Tél. : 04 74 35 87 69 - 06 70 03 29 15

Jean-Christophe Pellerin est installé au pied du massif du Bugey depuis 2000. Il cultive 4,8 ha de vigne en bio et biodynamie dont il tire une gamme variée d'une douzaine de vins. La curiosité et le goût de l'expérimentation guide l'évolution du domaine, tant dans les vignes qu'au sein de la cave.

Parcours

2000 Installation en DJA sur 2 ha, après plusieurs années comme ouvrier agricole. Vinification dans la grange, vente sur les marchés et foires,

Depuis 2000 Arrachage et replantation pour avoir un vignoble fonctionnel : passage de tracteur, densité de plantation permettant le travail du sol,

2001 Location de 1 ha supplémentaire et début de la démarche agriculture raisonnée,

2008 Formation aux soins de la vigne par les plantes avec Eric Petiot puis début de l'étude de la biodynamie, début de la conversion totale du domaine en agriculture biologique,

2009 1^{ère} formation en biodynamie,

2010 Début de la conversion du domaine en biodynamie,

2011 1^{ère} vendange bio,

2012 1^{ère} vendange certifiée Demeter,

2013 Construction de 2 bâtiments pour le matériel agricole, cuverie et stockage.



Spécificités techniques

- Vignes plantées larges en 2,20x0,8m soit environ 6 000 ceps/ha. Palissage sur 3 fils fixes + fils releveurs avec chaînettes. Taille en guyot partout, guyot en arcure sur Chardonnay et cordon de royat sur une parcelle de Gamay et Mondeuse,
- Vendange en machine. Vinification avec « Du souffre mais très peu, levures indigènes et pas d'autres intrants »,
- Gestion de l'enherbement à l'Actisol en inter-rang et Intercep Boisselet en inter-cep (rotobèche modifiée pour le coteau) : 1^{er} passage après vendange, puis 3 fois en moyenne en saison,
- Soins de la vigne en biodynamie par alternance d'extraits fermentés et d'infusions, préparés à la ferme avec des plantes majoritairement récoltées par Jean-Christophe. Pulvérisations de préparations biodynamiques 500P et 501.
- Utilisation d'huiles essentielles dans les traitements,
- Travail en géobiologie pour débloquer certaines parcelles.

Atouts

- Curiosité, formation/expérimentation en continu,
- Environnement proche favorable,
- Bons sols, dont la vitalité a été activée par la biodynamie,
- Vignoble fonctionnel et investissements en matériel permettant de travailler efficacement et seul.

Contraintes

- Plusieurs passages dans la saison pour les applications des préparats biodynamiques,
- Préparation des tisanes la veille du traitement et filtration le matin avant remplissage du pulvérisateur,
- Finition de certaines parcelles à la pioche,
- Des investissements importants ont été faits pour travailler efficacement : achat de matériel, cuverie, pressoir, tracteur, plantation.

Valorisation et vente

Gamme d'une douzaine de vins :

- Blanc : 3 sortes de Chardonnay blanc, et une vendange tardive « Nectar d'Automne »,
- Rouge : Gamay, Pinot Noir, Mondeuse, et un assemblage des 3 cépages,
- Rosé : vins tranquilles,
- Mousseux : un rosé en méthode ancestrale, et 2 blancs en méthode traditionnelle (méthode champenoise) en brut et demi-sec.

Vente :

- 80 % des ventes au domaine, 10 % avec une GMS locale, 10 % sur des foires,
- Début de vente par l'intermédiaire de « La Ruche qui dit oui »,
- Début de vente dans un magasin de producteur à Hauteville.

Production : viticulture

SAU : 4,8 ha, 2 ha en propriété

Commercialisation : 80 % vente directe, 20 % GMS et foires

Région : Bugey

Conditions naturelles : éboulis argilo-calcaires dans les coteaux et alluvions et gravier limono-argilo-sableux calcaire en plaine. Altitude : 250m

Main d'œuvre : 1 UTH + un apprenti

CA : 121 500 € - **EBE** : 60 800 €€

Annuités : 11 300 €€

Laurence et Joseph Fray

01 Les Garennes - 01480 Villeneuve - Tél : 04 74 00 79 94

Joseph et Laurence Fray produisent de la viande et des céréales biologiques, par conviction et par respect pour les consommateurs et l'environnement. Pour cela, ils gèrent une exploitation de 99 ha avec 55 vaches allaitantes et leur suite, 6 vaches laitières pour l'atelier veaux de lait, 3 truies et 100 porcs charcutiers engraisés à l'année. La valorisation de la viande se fait majoritairement en vente directe.

Parcours

1991 Joseph reprend l'exploitation familiale de 30 ha en vaches allaitantes,

1997 Construction d'une stabulation et d'un bâtiment de stockage. L'exploitation s'agrandit à 88 ha et 38 droits à produire vaches allaitantes,

2001 Conversion en agriculture biologique,

2004 Démarrage de l'atelier porcin,

2007 Installation de Laurence, développement de la transformation et la vente directe de viande bovine et porcine. 51 droits à produire vaches allaitantes.

2011 Démarrage de l'atelier veaux de lait et de l'atelier découpe sur l'exploitation avec fabrication de charcuterie,

2012 Agrandissement de la stabulation,

2013 Automatisation de la fabrique d'aliment.

Atouts

- Le potentiel agro-climatique, l'association entre cultures et élevage ainsi que les bonnes pratiques agronomiques permettent des niveaux de rendements élevés,
- Volonté forte d'échanger avec la population locale et les consommateurs,
- Développement progressif de la vente directe à la ferme et sur les marchés,
- Bonne valorisation des céréales en ce moment.

Contraintes

- Ferme bio au sein d'une zone céréalière intensive,
- Investissements importants pour le foncier, la transformation de la viande et le développement de la vente directe pesant lourd sur la santé financière de l'exploitation.

Valorisation et vente

- Vente directe sur 3 marchés, à la ferme, ou via 2 AMAP : 17 génisses de 33 mois, 20 bœufs de 33 mois, 3 à 4 jeunes vaches ainsi que 100 porcs charcutiers par an, soit en moyenne 2 porcs et 2/3 de bovin par semaine,
- 1 veau de lait toutes les 3 semaines vendu au détail,
- Vente à un chevallard : 3 à 4 vaches de réforme,
- En fonction des années, un excédent de céréales peut être commercialisé.

Spécificités techniques

- Autonomie fourragère et autosuffisance en céréales (besoin de 80 t) pour l'alimentation des animaux,
- Maintien de la haute fertilité des parcelles par rotation prairie/céréales, apport régulier de compost, labour non systématique. Lutte contre les adventices par effet nettoyant des prairies avant les céréales et utilisation de herse étrille et de bineuse,
- Vaches allaitantes de race charolaise et limousine, taux de renouvellement de 20 %. 5 mois d'hiver en stabulation sur aire paillée, nourries au foin (75 %) et enrubanné (25 %), le reste de l'année aux pâturages. Brouards au sevrage et mères en période d'allaitement reçoivent un complément en céréales. A l'abattage, les vaches de réforme et les bœufs pèsent 400 kg, les génisses autour de 350 kg selon la race,
- Truies de races Duroc, Piétrin, Large White et Landrace, 15 porcelets/truie/an. Porcelets sevrés à 15-20 kg, puis nourris avec un mélange triticale/blé/pois/maïs/orge avant abattage à 9 mois autour de 95 kg,
- Soins aux animaux par homéopathie et phytothérapie, traitements allopathiques si nécessaire. Pas d'antiparasitaire systématique. Attention portée à la prophylaxie via l'alimentation, les bâtiments et la qualité des pâturages.



Production : viande bovine et porcine, veau, fourrage et céréales - **SAU** : 99 ha

Commercialisation : essentiellement en direct

Région : plateau de la Dombes, Ain

Conditions naturelles : plateau limoneux, altitude 250 m

Main d'œuvre : 2,5 UTH

CA : 238 000 € - **EBE** : 44 000 €

Annuités : 31 000 € (investissements récents)

GAEC de la Combe du Val

01 Samuel Pertreux et Loïc Caron

797 Route de Très la Croix - 01430 Vieu-d'Izenave - Tél : 06 73 36 45 54

Ce GAEC situé sur le plateau du Haut-Bugey gère un élevage de 65 Montbéliardes avec valorisation du lait en fruitière à Comté ainsi qu'un atelier de veaux de lait. Le système de production permet de concilier plusieurs objectifs : respect de l'environnement, de la santé et de la qualité de vie des associés, rentabilité économique et ouverture sur l'extérieur via l'accueil sur la ferme et les engagements associatifs.

Parcours

1969 Installation d'Alfred : vaches laitières, valorisation du lait en Comté via fruitière. 75 ha, 154 000 L de quota laitier et stabulation entravée,

2004 Installation de Samuel, création du GAEC et conversion de l'exploitation en bio. Mise en place d'un atelier veaux de lait. Investissement pour achat de matériel et construction d'un bâtiment en stabulation libre,

2005 Réseau Accueil Paysan : développement des activités pédagogiques,

2006 Reprise de terrain en location avec 30 000 L de quota laitier et cession au GAEC d'un quota de 30 000 L pour la fruitière, le droit à produire est de 220 000 L livrés intégralement à la Fruitière,

2012 Installation d'un séchage en grange,

2013 Retraite d'Alfred et installation de Loïc.

Spécificités techniques

- Race Montbéliarde, taux de renouvellement 25 %,
- Soins aux animaux : essentiellement prophylactiques via bâtiment spacieux et aéré, aire paillée propre, rendement laitier non poussif et faible charge à l'hectare. En cas de besoin, recours à l'homéopathie et l'aromathérapie,
- Autonomie fourragère à 95 % via 80 ha de surface fauchée en première fauche, 60 ha de regain et 15 ha de céréales et légumineuses. 9 t de tourteau achetée,
- Faible dépendance vis-à-vis de l'extérieur,
- Charge animale relativement faible : 0,66 UGB par hectare de SFP.

Valorisation et vente

- 220 000 L de lait valorisé en Comté, mais pas en AB,
- 29 veaux de lait transformés puis vendus en AB via le point de vente collectif Brin de Paille,
- 12 à 15 vaches de réforme valorisées en AB via une coopérative et Paysans bio de l'Ain,
- 15 ha de céréales et légumineuses produites pour alimentation du troupeau,
- 60 000 L auto-consommés par les veaux de lait et les génisses de renouvellement.

Atouts

- Foncier suffisant : positif pour l'autonomie fourragère et la prophylaxie, parcellaire relativement groupé,
- Autonomie pour la fenaison via un équipement propre et moderne,
- Bâtiment récent, fonctionnel et situé au cœur de 35 ha de prairies,
- Bonne valorisation du lait en Comté.

Contraintes

- Exigences de l'AB et de l'AOC Comté,
- Altitude et climat frais engendrent un hiver long et rude, pas de culture de maïs possible, une faible diversité des plantes cultivées, ce qui est limitant en agrobiologie,
- Annuités élevées.



Production : lait à Comté, veau de lait et réforme, céréales et fourrages

SAU : 145 ha

Mode de Vente : lait via la fruitière à Comté, veaux de lait via magasin collectif. Réformes via coopérative et Paysans bio de l'Ain

Région : Combe du Val, Haut Bugey

Conditions naturelles : plateau en moyenne montagne, 650 m

Main d'oeuvre : 2 UTH

CA : 244 627 € €

EBE : 117 626 €

Annuités : 82 000 €

GAEC du Trolliet

01

Sébastien Marin et Christophe Gobatto

557 Chemin de la Chèvrerie - 01150 Sainte-Julie - Tél : 04 74 61 97 98

Les deux associés du GAEC du Trolliet gèrent un élevage biologique de 82 chèvres laitières sur 18 ha dans la plaine de l'Ain, au cœur d'une zone intensive de grandes cultures. Ils réalisent à la ferme la transformation du lait en fromage, qu'ils commercialisent essentiellement en vente directe. Ils réalisent également de la transformation charcutière de chevreaux.

Parcours

1986 Création de la ferme par Albert Marin dans le village de Ste Julie, sur 7 ha de terrain communal,

1991 Création du GAEC avec son fils Sébastien. Construction de l'actuel bâtiment au hameau du Trolliet. Le troupeau de chèvres atteint sa taille actuelle de 80 mères, avec 11 ha supplémentaires,

1998 Début officiel de la conversion en agriculture biologique, bien que les pratiques soient conformes au règlement depuis la création de l'exploitation,

2004 Installation de Nolwenn en vue du départ à la retraite d'Albert,

2006 Installation de Christophe en remplacement d'Albert, dont le départ à la retraite est une réussite puisqu'il souhaitait installer deux personnes à sa place et voir son exploitation se diversifier,

2008 Elaboration de nouveaux fromages de chèvre, création d'un site Internet.

Spécificités techniques

- 82 chèvres Saanen et Saanen x Alpine, taux de renouvellement de 25 %. Mères et chevrettes en stabulation libre,

- Alimentation à l'année avec un mélange dactyle/luzerne. Pendant la lactation, elles reçoivent en plus 600 g d'orge/maïs. Accès au pâturage en été. Des minéraux PRP qui renforcent leur immunité sont en libre service,

- Chevrettes et chevreaux nourris au lait en poudre dans le cadre de la lutte anti-CAEV,

- Autonomie en fourrage et céréales via la production de 4 ha d'orge et de 10 ha de prairies temporaires de luzerne/dactyle. Séchage en grange du fourrage dans une cellule de + de 900 m³,

- Peu de problèmes sanitaires grâce à une prophylaxie efficace : parcours généreux, minéraux PRP, hygiène de traite, densité d'animaux dans les bâtiments. Utilisation de traitements préventifs à base de plantes.

Atouts

- Pas de problème sanitaire sur l'élevage,
- Parcelle groupée autour de l'exploitation,
- Foin de qualité grâce au mélange luzerne/dactyle séché en grange,
- Bonne gestion du temps de travail,
- Envie de communiquer avec le consommateur sur les marchés et à la ferme.

Contraintes

- Isolement du GAEC au sein d'une zone céréalière intensive, pas d'élevage avec qui partager du matériel ou de la main d'œuvre,
- Terrains loués à la commune.

Valorisation et vente

- A l'année : 65 000 L de lait transformés en plus de 80 000 fromages frais, mi-secs, secs et affinés,

- Transformation du lait en fromage le matin après la traite par repiquage de lactosérum. Rendement fromager d'environ 80 %,

- Commercialisation des fromages via 7 marchés à proximité (dont 1 bio) et en vente à la ferme, plus livraison d'une AMAP à Ste Julie et de trois restaurateurs,

- 180 chevreaux abattus à 2 mois, vendus à 40 % à la ferme après transformation charcutière, le reste vendu à des grossistes, 20 réformes transformées et vendues en directe.



Production : élevage caprin avec transformation fromagère, fourrage

SAU : 18 ha

Commercialisation : vente directe principalement, viande vendue via grossistes à 60 %

Conditions naturelles : sol limoneux-sableux, altitude 160 m - **Région** : plaine de l'Ain

Main d'œuvre : 2 UTH

CA : 100 000 € - **EBE** : 58 000 € - **Annuités** : 2 500 €

GAEC Terres de Luisandre

Cyril Lorréard et Mathieu Bianchetti

01

812 chemin de Luisandre - 01000 Saint-Denis-Le-Bourg
 Tél : 06 73 87 81 81 - gaec.terresdeluisandre@gmail.com

Cyril et Mathieu ont créé le GAEC Terres de Luisandre avec l'objectif de gagner correctement leur vie sans subir leur métier de maraîcher : ce qui fut permis par une organisation du travail bien rôdée, associée au travail en planches permanentes et à un outillage complet et en partie autoconstruit. Ils produisent une large gamme de légumes commercialisée essentiellement en vente directe.

Parcours

2010 Création d'une exploitation par Cyril avec la DJA et une demie-SMI (reprise de 3,5 ha d'une ferme ovine : 1 ha en conversion sur 2 ans, 2 ha en bio directement). Installation de 3 tunnels et de planches permanentes sur 1,5 ha. 100 % en vente directe : paniers et vente à la ferme,

Septembre 2011 Début du marché à Bourg-en-Bresse. Construction du 4^{ème} tunnel,

2012 Mise en place du 5^{ème} tunnel,

2013 Installation de Mathieu, avec une DJA, création du GAEC (au 1^{er} avril) et mise à disposition des terres de Cyril au GAEC. Construction des 6^{ème} et 7^{ème} tunnels,

2014 Reprise de 2 ha pour faciliter les rotations.

Spécificités techniques

- Travail en planches permanentes en plein champ. Planches non permanentes sous tunnel, mise à plat pour les cultures d'hiver,

- **Autoconstruction** : Système d'attelage rapide par triangle. Travail du sol en planches permanentes avec l'autoconstruction accompagnée des trois outils : Butteuse, Cultibutte, Vibroplanche. Conversion accompagnée du parc matériel au triangle d'attelage rapide (chantier participatif). Autoréhabilitation d'un bâtiment en locaux de vente et de stockage. Travaux en cours sur l'adaptation d'une dessileuse en épandeur à compost,

- **Gestion de l'enherbement basé sur le préventif** via rotations, engrais verts, occultation ou solarisation,

- **Gestion des parasites et maladies** : accent mis sur la prophylaxie et l'observation. Préservation

d'écosystèmes favorables aux équilibres auxiliaires/prédateurs. Aucun insecticide utilisé. Utilisation grandissante des plantes, purins et huiles essentielles,

- **Rotation et fertilisation** : engrais verts (seigle-vesce ou sorgho) autant que possible. Apport de fumier composté. Rotation maraîchère classique par famille et légumes feuilles/racines.



Atouts

- Proximité de Bourg-en-Bresse : facilite la vente directe et à la ferme,
- Investissement initial conséquent : création d'une ferme bien équipée, fonctionnelle rapidement,
- Vente directe : meilleure valorisation,
- Organisation du travail efficace via un outil central de planning de production et de gestion du temps,
- Gestion préventive de l'enherbement efficace : solarisation, occultation, faux semis, thermique...,
- Autoconstruction : économique, maîtrise complète de l'outil de production.

Contraintes

- Zone péri-urbaine : pression foncière importante,
- Annuités élevées liées aux DJA,
- Humidité élevée et sols hydromorphes : cultures d'automne difficiles à maîtriser, sols difficiles à travailler au printemps, d'où les planches permanentes.

Valorisation et vente

- 95 % en vente directe : vente à la ferme pour 25 % du chiffre d'affaires, marché de Bourg-en-Bresse qui représente 50 % du chiffre d'affaires et association des Paniers de Luisandre, système de paniers associatif, avec 40 paniers par semaine.

- 5 % via Biocoop : essentiellement pour le surplus et contractualisation sur certains produits.

Production : maraîchage

SAU : 5,5 ha

Commercialisation : 95 % vente directe, 5 % magasins spécialisés

Région : Bresse Dombes

Conditions naturelles : sols limono-sableux à limono-argileux, hydromorphes. 300 m d'altitude

Main d'œuvre : 2,5 UTH (à l'année)

CA : 100 000 € - **EBE** : 60 000 €€

Annuités : 22 000 €€

EARL Domaine des Mûres

Patrick, Elisabeth et Nicolas Roustan

Les Mûres - 07700 Bourg-Saint-Andéol

Tél : 04 75 54 71 05 - domainedesmures@wanadoo.fr

La famille Roustan a développé une ferme de taille importante composée d'ateliers de productions complémentaires avec un objectif de cohérence agronomique et d'autonomie forte. L'activité de transformation à la ferme (huiles, farines, charcuterie...) associée à la diversité de circuits de commercialisation permet une bonne valorisation des produits.

Parcours

1985 Installation de Patrick avec DJA sur 19 ha, entreprise de travaux agricole en association avec son père,



Années 90 Augmentation progressive de la ferme jusqu'à 96 ha, dont 40 ha engagés en bio, reprise de la ferme parentale, CTE signé en 2000,

2001 Elisabeth devient salariée de l'EARL, 112 ha intégralement engagés en bio,

2002 à 2006 Investissements dans un local de vente, chambres froides, moulin à farine, presse à huile, développement de la transformation et circuits courts,

2008 Participation à la création du point de vente collectif « La Clef des Champs »,

2009 3^{ème} chambre froide, local de stockage des produits finis et laboratoire pour l'huile,

2010 Installation de Nicolas au sein de l'EARL, création de l'atelier porc.

Spécificités techniques

- Cohérence agronomique grâce à l'association culture / élevage,
- Grandes cultures : 3 types de rotations adaptées aux terroirs, gestion de l'enherbement axée sur les rotations associées au travail mécanique. Les variétés rustiques limitent très fortement les maladies et parasites et le besoin de fertilisation,
- 12 truies mères et un verrat, 2 portées par an pour 100 à 120 porcelets nourris à 100 % par les productions de la ferme. Découpe et transformation à la ferme en une gamme variée,
- Les oliviers valorisent les terres difficiles : 2 ha en production pour 4 à 5 t d'olives récoltées et pressées en 7 à 800 litres d'huile.

Production : vigne, grandes cultures, oliviers et porcs

SAU : 160 ha, 80 ha en propriété

Commercialisation : vente directe à la ferme et en magasin de producteur, grandes cultures en partie via un négociant, raisin en coopérative

Région : sud Vallée du Rhône

Conditions naturelles : sol limono-sableux au bord du Rhône, argilo-calcaire sur les coteaux / altitude 80 m.

Main d'œuvre : 5 ETP, dont 4 familiaux

CA : 350 000 € - **EBE** : 143 000 € - **Annuités** : 170 000 €

Atouts

- Cohérence globale de l'exploitation : ateliers complémentaires aux plans agronomiques, calendrier de production et pour la rentabilité de l'exploitation,
- Bonne valorisation des produits,
- Autonomie de la ferme maximisée via les choix de cultures et rotations et la très bonne valorisation des sous-produits de transformation via l'atelier porc,
- Utilisation partielle de semences paysannes et choix de variétés anciennes,
- Mécanisation : autonomie en matériel de travail du sol et de moisson, du fait de l'activité de travaux agricoles.

Contraintes

- Quantité de travail importante : exploitation de grande taille, ateliers variés et activités de transformation, livraison et commercialisation,
- Risque de calamités agricoles lié aux inondations du Rhône,
- Investissements conséquents lors de l'installation de Nicolas.

Valorisation et vente

- Vigne : 13 ha en AOC Côtes-du-Rhône et 12 ha en vin de pays, via la coopérative Les Vignerons des Gorges de l'Ardèche,
- Grandes cultures : 50 % via un minotier et collecteur de céréales en grains, 25 % à la ferme ou en points de vente collectif : lentilles et pois chiches secs, huiles de colza, tournesol et cameline, farine de blé et 25 % pour l'alimentation des cochons,
- 100 à 120 porcelets transformés à la ferme chaque année, vendus en circuits courts,
- Olives intégralement valorisées en huile, vendues en circuits courts.

GAEC Biquette de la Jaubernie

07

Véronique et Gilles Léon

495 Quartier Auréac - 07000 Coux - Tél : 04 75 64 55 98

A deux pas des grottes de la Jaubernie, Véronique et Gilles élèvent une cinquantaine de chèvres alpines, dont ils transforment le lait en une gamme variée de fromages : du classique Picodon AOC à la tomme en passant par un fromage de type « feta ». La commercialisation se fait en circuit court à moins de 5 km. Le GAEC cultive également 3 ha de châtaigniers.

Parcours

1996 Installation et achat de 2,5 ha et d'une ruine. Autoconstruction de la chèvrerie, de la fromagerie puis de la maison. Installation de Gilles en caprin avec une DJA (20 chevrettes).



Parcours gardé sur une trentaine d'hectares,

Février 1997 Première lactation,

2000 Véronique quitte son poste de technicienne fromagère à la Chambre d'Agriculture, et s'installe en tant que conjointe collaboratrice,

2011 Création du GAEC entre époux,

2013 Acquisition de 3 ha de châtaigniers en supplément.

Spécificités techniques

- 50 chèvres Alpines pour 42 000 L de lait et une centaine de naissances
- Alimentation basée sur les parcours de mars à novembre, complétée de foin de luzerne, et au printemps puis à l'automne, de concentrés.
- Soins des animaux essentiellement en homéopathie, cures de chlorure de magnésium 2 ou 3 fois par an. Faible parasitisme grâce aux plantes riches en tanins présentes sur les parcours.
- fabrication du fromage de fin février à début décembre, autonomie en ferment, gamme variée qui permet des rythmes de fabrication et des opérations différentes.
- 3 ha de châtaigniers extensifs, vente en frais, crème de châtaigne et marrons naturels.

Atouts

- Proximité des consommateurs : commercialisation à moins de 5 km,
- Engagement dans des collectifs : magasin de producteurs L'Échoppe Paysanne et groupement d'employeurs des Deux Vallées,
- Bonne technicité tant en élevage qu'en transformation,
- Bonne génétique du troupeau,
- Large gamme de fromages : du Picodon AOC, à la tomme à pâte pressée, en passant par un fromage à pâte molle type « feta ».

Contraintes

- Foncier non sécurisé,
- La proximité de Privas implique une concurrence sur le foncier,
- Foncier limitant pour la production des fourrages.

Valorisation et vente

- Fromages commercialisés à proximité de la ferme : 1/3 via L'Échoppe Paysanne, collectif de producteur à Privas, 1/3 via une grande surface de Privas, et le dernier 1/3 aux marchés de Privas de mars à décembre et de Coux de juin à septembre, et en vente à la ferme.
- Valorisation d'une centaine chevreaux à l'année : 15 transformés en rillettes vers 2 mois, 10 chevrettes gardées pour le renouvellement, 20 vendus pour la reproduction, le reste vendu pour l'engraissement à 8 jours ou à un boucher vers 2 mois.



Production : caprin, fromages et châtaigniers

SAU : 34 ha, dont 6 ha en propriété

Commercialisation : circuits courts sur Privas

Région : centre Ardèche

Conditions naturelles : sols séchants argilo calcaires

Main d'œuvre : 2 UTH

CA : 112 000 € - **EBE** : 31 000 €€

Annuités : 0 €€

GAEC Bruyère Yves et Zabou

Le village - 07340 Saint-Etienne-de-Valoux

Tél : 04 75 34 29 48 - yvesbruyere07@gmail.com

Après avoir développé pendant plusieurs années des techniques de moins en moins intensives, Yves a décidé de convertir à la bio ses vergers et ses vignes. Une conversion en douceur, variété par variété. Yves et Zabou savourent aujourd'hui de pouvoir travailler efficacement, en accord avec leurs convictions et continuent de tendre vers l'équilibre naturel de leur exploitation.

Parcours

1989 Reprise de l'exploitation familiale arboricole et viticole. Vente en coopérative,

1997 Conversion des pêchers et d'une partie des abricotiers en bio : dynamique avec d'autres coopérateurs, contexte de prix délicat en conventionnel, et avec le soutien financier de la coopérative. Poursuite progressive de la conversion :

1999 et 2000 2^{ème} partie des abricots et les poiriers Packams, Comice et Williams,

2001 Les cerisiers Burlat et des vins de pays (Viognier et Gamay). Vins AOC toujours en conventionnel du fait d'impasses techniques (mécanisation impossible car les vignes sont en coteaux),

2008 Poiriers Packams arrachés (problèmes d'enracinement et de pucerons cendrés). Conversion des cerises. Tournant pour le système de commercialisation : pêches destinées à la coopérative abimées par la grêle, d'où la solution de la vente directe,

2009 et 2010 Arrachage des Comices et vignes en Gamay : à la place, engrais verts, vesce et seigle,

2011 Création du GAEC avec Zabou,

2012 Plantation d'abricotiers bio à la place des Comices arrachées en 2009,

2014 Plantation de vignes en Viognier bio à la place des vignes Gamay arrachées en 2010.

Spécificités techniques

- 10,6 ha de productions bio diversifiées : 4 ha d'abricots, 2,4 ha de cerises, 2,2 ha de pêches, 0,7 ha de poires et 1,25 ha de vignes,
- Gestion des adventices par le travail du sol : inter-rang broyé et enfoui, rang butté et débüté. Importance d'avoir des vergers propres au début du printemps,
- Depuis 2013, mise en œuvre de pratiques en biodynamie : confection de décoctions et tisanes, gestion des insectes par huile blanche et argile, lutte contre les champignons par le cuivre et le soufre, diminution de la pression phytosanitaire par le choix des variétés puis par des moyens préventifs : gestion de la taille et de l'éclaircissage, fertilisation modérée, etc.



Atouts

- Très forte demande de fruits bio,
- Taille « humaine » de l'exploitation,
- Conditions pédoclimatiques favorables pour l'AB,
- Diversification des productions qui permet d'étaler le travail sur l'année et donc de n'embaucher que pour la récolte,
- Plantation d'abricotiers Bergeval, plus précoces, qui améliore encore l'étalement des récoltes, et permet d'optimiser le prix de vente,
- Deux zones de production différentes qui permettent un étalement des risques climatiques,
- Exploitation désormais tournée vers la vente directe : satisfaction personnelle et pérennisation des débouchés.

Contraintes

- Rendements faibles,
- Vergers et vignes sont sensibles aux aléas climatiques : gel et grêle,
- Difficultés ponctuelles en bio pour la maîtrise des ravageurs et maladies, surtout sur les abricotiers,
- Deux zones de production avec des contraintes différentes : sur le plateau : irrigation insuffisante, dans la vallée : travail d'entretien fastidieux des talus des coteaux et herbement difficile à maîtriser.

Valorisation et vente

- Commercialisation en frais essentiellement, mais aussi en produits transformés pour les fruits de 2nd choix, le tout en vente directe.

• Le vin est commercialisé via la Coopérative de Saint Désirat.

Production : arboriculture et viticulture

SAU : 11,5 ha dont 10 en propriété

Commercialisation : vente en coopérative, un peu de vente directe

Région : plateau ardéchois et vallée Nord Ardèche

Conditions naturelles : arène granitique sur le plateau, altitude 400 m, lœss dans la vallée, altitude 180 m

Main d'œuvre : 2 UTH dont 1,5 familial

CA : 71 900 € - **EBE** : 47 700 € - **Annuités** : 0 €

GAEC des Garennes

07 Claude et Julien Maire

La Réserve - 07610 Lempis - Tél : 04 75 06 83 19

Julien et Claude Maire sont éleveurs ovin et bovin. Ils produisent sur 90 ha l'intégralité des aliments nécessaires pour 300 brebis Mérinos d'Arles et leur suite ainsi qu'un troupeau de 15 vaches Aubrac. La viande est bien valorisée grâce à une transformation à la ferme et une commercialisation en direct aux consommateurs.

Parcours

1992 Installation de Claude avec 70 brebis sur 20 ha, essentiellement des pâturages,

1993 Construction d'une première bergerie de 380 m². Le troupeau passe à 120 brebis mères,

1998 Construction d'un hangar de stockage,

2000 Conversion simultanée des terres et du troupeau. Démarrage d'un atelier bovin viande avec 4 vaches,

2002 Construction d'un hangar de stockage de 300 m²,

2006 Création d'un atelier de découpe, formation à la découpe de viande et orientation vers une commercialisation en direct,

2009 Augmentation des bovins à 14 vaches,

2010 Installation de Julien, création du GAEC, construction d'un stockage de 500 m².

Spécificités techniques

- 300 brebis mère de race Mérinos d'Arles, 6 béliers de même race pour le renouvellement et 4 béliers Ile de France pour la qualité bouchère, 2 lots de brebis et 2 saisons d'agnelage pour production de viande toute l'année,

- Alimentation des brebis : pâture ou foin à volonté. Les brebis allaitantes ou en fin de gestation ont un complément de 200 g de triticale + trèfle enrubanné ou séché. Agneaux sevrés à 2 mois €, alimentation au foin à volonté + complément de 75 % triticale et 25 % luzerne déshydratée,

- Peu de problèmes sanitaires, mis à part le parasitisme. Traitement allopathique si besoin après analyse coprologique et lutte préventive par une bonne gestion du pâturage,

- Conduite du troupeau bovin (15 VA + 1 taureau Aubrac) en plein air intégral avec un coin abrité. Alimentation au foin et pâturage exclusivement,

- 61 ha de prairies permanentes, 14 ha de prairies temporaires et 15 ha de triticales assurent l'autonomie en aliments.

Atouts

- Présence d'autres agriculteurs bio sur le secteur,
- Auto-construction des bâtiments, annuités faibles,
- Autonomie complète en céréales, partielle en fourrages (achat de 5 t/an de luzerne déshydratée),
- Parcellaire et bâtiments groupés,
- Proximité d'un bassin de consommation important favorable à la vente directe,
- Matériels de travail du sol et de fenaison en propre, permet une grande réactivité,
- Travail à 2 en GAEC.

Contraintes

- Pression forte de l'urbanisme sur les terres en fermage.

Valorisation et vente

- Après un passage à l'abattoir, agneaux, broutards et porcs sont transformés à la ferme dans l'atelier de découpe,
- Commercialisation en vente directe aux consommateurs. Colis proposés : agneau entier découpé, € agneau découpé, colis de 10 kg de viande de broutard. Les clients viennent chercher leur colis à l'atelier, 150 agneaux vendus à 5 mois en moyenne à 15 kg de carcasse, 8 broutards vendus à 1 an entre 180 et 200 kg de carcasse, et 10 agneaux vendus à des éleveurs,
- Les brebis sont tondues par la société Ardelaine, la vente de la laine paye la tonte.

infos
clés

+



Production :

élevage ovin et bovin allaitants

SAU : 90 ha dont 10 en propriété

Commercialisation : vente directe

Région : Nord Ardèche

Conditions naturelles : sol acide, altitude 500 m

Main d'œuvre : 1,25 UTH familiaux

CA : 51 400 € - **EBE** : 23 600 € -

Annuités : 4 000 €€

La Ferme du Pré de Mazan

07 Denis et Isabelle Jouffre

07510 Cros-de-Géorand - Tél : 04 75 38 83 38

Isabelle et Denis Jouffre gèrent une ferme laitière de 22 vaches montbéliardes et valorisent leur lait en bio via la laiterie Carrier. Située à 1250 mètres d'altitude à proximité du Mont Gerbier de Jonc, la ferme doit faire face à des conditions climatiques très rudes. C'est pourquoi, pour Isabelle et Denis, l'optimisation de la gestion des prairies dans cette zone de montagne est primordiale afin de maintenir une alimentation de qualité.

Parcours

1978 Reprise de l'exploitation familiale par Denis en GAEC avec son beau-frère : 47 ha et 30 vaches laitières,

1997 Fin du GAEC, Denis poursuit en individuel avec son épouse, passe à 36 ha et 22 vaches laitières pour un quota de 130 000 L. Auto-construction d'un bâtiment d'élevage en bois de 350 m²,

1999 Conversion à l'AB suite à une concertation entre la laiterie Carrier et un groupe de producteurs dont fait partie Denis,

2001 Signature d'un CTE pour l'entretien des zones humides,

2006 Ouverture d'un gîte pour diversifier les sources de revenus,

2011 Installation d'une yourte dans un environnement écologique,

2012 Location de 7 ha de pâturage pour les génisses.



Spécificités techniques

- 22 vaches Montbéliardes, production laitière de 4 700 L/vache,
- Autonomie en fourrage, via 20 ha de prés de fauche, 75 % en foin et 25 % en enrubanné, mais impossibilité climatique de produire les céréales qui doivent être achetées,
- Vaches tarées et génisses alimentées uniquement en pâturage et foin. Vaches en lactation complémentées en céréales l'été, + tourteau l'hiver.
- Apport de fumier sur les prés de fauche. Entretien des prairies au printemps par un passage de scarificateur avec sursemis de légumineuses. Déprimage précoce début mai pour stimuler la pousse des légumineuses,

- Soins aux animaux par homéopathie et phytothérapie, attention portée à la prévention,
- Pâturages de mai à début novembre, rotations courtes et rapides des vaches sur les parcelles (5 jours sur 2 ha toutes les 3 semaines), permises par la bonne pousse de l'herbe en zone de montagne.

Atouts

- Autonomie en fourrages, bonne gestion du pâturage et des fauches,
- Compétences en soin aux animaux, construction et réparation,
- Terres regroupées autour de la ferme,
- La ferme dégage des revenus suffisants et a une très bonne efficacité économique, ce qui permet une bonne qualité de vie.

Contraintes

- Impossibilité climatique de produire les céréales et la paille sur la ferme : l'autonomie alimentaire totale n'est donc pas possible,
- L'astreinte de la traite quotidienne ne permet pas de prendre beaucoup de vacances,
- Dépendance vis-à-vis de la laiterie pour la commercialisation du lait.

Valorisation et vente

- 103 000 litres de lait produits dont :
- 92 000 L valorisés en bio par la laiterie Carrier, payés 0,10 euros /L. de plus que le lait conventionnel,
- 11 000 L pour l'alimentation des veaux.
- 17 à 18 veaux vendus à 1 mois, en conventionnel à un négociant,
- 4 à 5 vaches de réforme vendues en bio à Biovie Auvergne.

Production : 22 vaches laitières Montbéliardes

SAU : 36 ha

Commercialisation : lait collecté par la laiterie Carrier, veaux et réformes via négociants

Région : Monts d'Ardèche, près du mont Gerbier des Joncs

Conditions naturelles : sol volcanique et acide, 1250 m. - **Main d'œuvre** : 1,2 UTH

CA : 52 340 € - **EBE** : 33 264 € - **Annuités** : 7 695 €

Le Champ de la Rivière

Carole et Christophe Avignon

07150 Salavas - Tél : 06 22 56 49 37 - lechampdelariviere@yahoo.fr

Après un gros travail de défrichage, la ferme se développe depuis 2010 sur un peu plus de 5 hectares : 3,5 ha pour le maraîchage, cultivé aux quatre saisons, 300 arbres fruitiers et 650 poules pondeuses. Une organisation du travail efficace et des débouchés majoritairement en vente directe pour favoriser le relationnel, c'est une reconversion réussie pour Carole et Christophe qui ont encore plein de projets en tête !

Parcours

2009 BPREA au Pradel,

2010 Installation avec la DJA pour un projet de maraîchage. Achat de 4,5 ha, qui passent

directement en bio. Installation en couple. Gros travail de préparation de l'exploitation et d'investissement,

Juin 2010 1^{ère} production, vendue à la ferme,

Septembre 2010 Début du marché de Barjac et création d'un relais panier à Salavas,

2011 Premières poules pondeuses. Diversification des débouchés,

2011-2014 Construction progressive de 4 poulaillers pour atteindre 650 poules fixes,

Juillet 2013 Embauche en CDI à mi-temps d'un ouvrier.



Spécificités techniques

- Rotations par grandes familles de légumes et par alternances fruits, feuilles, fleurs et racines. Implantation d'engrais verts sur les parcelles, mélange floral en bords de serres et utilisation de cultures nettoyantes. Plan de culture suivi à l'ordinateur. Travail en fumier frais, pour apporter de la matière organique et de l'engrais,

- Irrigation principalement en goutte à goutte et un peu d'aspersion, eau disponible grâce à l'Ardèche à proximité,

- Recherche d'autonomie pour la fabrication des plants et conservation des graines.

- Gestion des adventices : réalisation de faux semis et utilisation de paillage biodégradable. Utilisation limitée d'outils animés,

- Prophylaxie favorisée pour limiter la pression des parasites : lutte intégrée, implantation de haies, bandes fleuries,... Utilisation de soufre et Bacillus Turgensis,

- Poules pondeuses : complément de revenus, désherbage des parcelles et apport de fumier. Poulaillers auto construits. Recherche d'autonomie pour l'aliment.

Atouts

- Organisation du travail et répartition des tâches efficace,
- Terre légère, fertile. Environnement favorable : talus, haies, Ardèche à proximité,
- Bon réseau de commercialisation, clientèle fidèle et régulière,
- Pas de pression foncière, parcelles d'un seul tenant,
- Soutien continu de la mairie depuis l'installation.

Contraintes

- Installation pas encore complètement finalisée : manque encore d'outillage,
- Sol très poussant : très léger, ne retient pas la matière organique,
- Parcelles en zone inondable, dont certaines soumises aux crues, et pas de construction possible hors tunnels et abris,
- Pas de capacité de stockage : pas de frigo, pas de cave saine, pas de hangar.

Valorisation et vente

Maraîchage : 80 % en vente directe. Travail en flux tendu, récolte la veille ou le jour même,

Œufs : 40 % en vente directe, 60 % en magasins spécialisés,

- Vente directe : marché de Barjac, relais panier + un étal à Salavas, dépôt de paniers dans épicerie locales,

- Magasins spécialisés à Aubenas, Alès et Vallon Pont d'Arc. Epicerie de Saint Sauveur de Cruzières, Ruoms et Barjac,

- Cantine scolaire de Barjac et Lagorce. Base départementale de Salavas et CREPS de Vallon. Base départementale de Méjannes le Clap. Quelques restaurants locaux.

Production : maraîchage, œufs, fruits

SAU : 5,5 ha, en propriété

Commercialisation : vente directe, magasin spécialisés, collectivités

Région : Gorges de l'Ardèche

Conditions naturelles : sol sablo-limoneux / 100 m d'altitude

Main d'œuvre : 2,5 UTH + 1 saisonnier en saison

CA : 95 000 €, projet de 120 000 €

EBE : 22 000 € - **Annuités** : 7 700 €

Miellerie du Monteil

07 Jean-Claude et Patricia Césari

07110 Chazeaux - Tél : 04 75 88 30 34

Jean-Claude et Patricia sont apiculteurs en Ardèche. Ils produisent une gamme diversifiée de miels dans un cadre environnemental d'une grande richesse florale. L'intégralité de la commercialisation est réalisée en direct, dont 60 % en seulement deux grands salons bio (Marjolaine et Rouffach).

Parcours

1989 Brevet professionnel agricole,

1990 Installation de Jean-Claude, avec son épouse Patricia, sur leur exploitation à Chazeaux. Jean-Claude souhaitait changer de cadre de vie, après avoir travaillé comme chaudronnier dans une usine de confiserie. Il s'est alors associé avec un ami à travers un groupement d'intérêt économique (GIE). Déjà installé en apiculture bio, celui-ci l'aide à se lancer,

1992 Création du groupement Apibio,

1994 Continue tout seul avec son épouse et privilégie la vente au détail.

Spécificités techniques

- SAU de 1 ha mais les ruches sont déplacées bien au-delà. Une dizaine de miels différents peuvent être produits dans un rayon de 30 kilomètres grâce à la diversité du milieu et à sa richesse florale,
- 220 ruches, abeilles de races Carnica,
- Problèmes sanitaires assez limités, aucun recours aux antibiotiques n'est réalisé conformément au cahier des charges Apibio,
- La cristallisation du miel est réalisée à froid avant conditionnement, cela permet de préserver les vitamines et d'obtenir des taux d'hydroxyméthylfurfural (HMF) très faibles.

Valorisation et vente

- 5 à 6 tonnes de miel par an avec par ordre d'importance : miel de lavande (1,4 t), de châtaignier (1,2 t), de chêne (0,6 t), de garrigue (0,5 t) et d'acacia (0,5 t). Il y a aussi du miel de montagne, de sapin, de bruyère blanche, de thym, de framboisier et enfin, de ronce,
- Le miel constitue la quasi-totalité du chiffre d'affaires, l'importance économique des pâtes à tartiner (miel-noisette et miel-amande), de la propolis et du pollen est très limitée,
- 60 % des ventes sont réalisées sur deux salons : Marjolaine à Paris (10 jours), et Rouffach en Alsace (5 jours),
- Quelques miels régionaux sont commercialisés sous la marque Goûtez l'Ardèche.

Atouts

- Zones de butinage isolées, pas de traitement phytosanitaire à proximité,
- Richesse florale importante, qui permet de réaliser une grande diversité de miels sans aller très loin et qui facilite le suivi des ruches,
- Suivi attentif des ruches : chaque ruche est observée au moins une fois par semaine d'avril à août,
- Situation financière saine : autonomie, pas de gros investissement à réaliser,
- La vente de 100 % de la production au détail permet au couple d'exploitants de vivre uniquement grâce à l'apiculture, malgré un cheptel de taille relativement modeste,
- Clientèle fidèle,
- Temps libre relativement important en hiver.

Contraintes

- L'isolement géographique et la petite taille posent des difficultés sur le plan commercial. Notamment en ce qui concerne les expéditions qui coûtent cher et qui ne sont pas toujours fiables,
- Faible avance de trésorerie : l'exploitation est vite fragilisée en cas de mauvaise année.



Production : apiculture

SAU : 1 ha

Commercialisation : vente directe

Région : Parc naturel régional des Monts d'Ardèche

Conditions naturelles : altitude 480 m

Main d'œuvre : 2 UTH familiaux

CA : 27 600 €€

Annuités : 0 €€

Patrick a développé une ferme à taille humaine de productions maraîchères et arboricoles. L'ensemble des débouchés est maîtrisé et développé très localement, essentiellement en vente directe. Les liens humains tissés avec les producteurs voisins permettent la gestion de matériel en commun, l'échange de main d'œuvre et parfois l'échange de parcelles pour améliorer les rotations.

Parcours

La ferme appartenant à la famille de Patrick depuis son arrière grand-père en 1930, son grand-père a pris la suite avec un élevage laitier complété par des productions de légumes et fruits en été,

1986 Départ en retraite du grand-père et exploitation en « dormance »,

2003 BPREA au Pradel puis préparation de l'installation : dossier d'installation et remise en état des parcelles,

2005 Installation de Patrick avec une Dotation Jeune Agriculteur et un Contrat d'Agriculture Durable, en maraîchage sous serre et plein champ, complété par quelques productions fruitières,

2008-09 Développement des ventes en restauration collective, en magasins spécialisés et grossistes,

2009 Adhésion au GIE La Musette, magasin de producteurs d'Aubenas.

Spécificités techniques

- Rotations organisées par serre-serres selon variétés, types de légumes (feuilles/racines) et familles. En plein champ, rotations organisées par parcelle avec une culture par parcelle et par an. Echanges de terrains avec des producteurs voisins permettant d'améliorer les rotations.

- Fertilisation par fumier composté en plein champ, fumier déshydraté sous serre pour limiter le risque d'apport d'adventices.

- Irrigation par aspersion, eau disponible grâce à un forage et à la rivière. Irrigation des prairies par système traditionnel de béalières.

- Gestion des adventices par binage sur l'ensemble des cultures, sauf les plus sensibles (salades, épinards, aromatiques) qui sont implantées sous film plastique. Tomates, poivrons et aubergines sont cultivés avec un paillage tissé en inter rang.

- Pression des parasites limitée par ramassage ou traitement préventif. L'aspersion contribue à réduire les populations. Cuivre, soufre et chaux calcique sont utilisés en préventif contre les maladies. La serre la plus ancienne subit une pression forte des parasites, d'où le projet d'investir dans une nouvelle serre.

Atouts

- Echange de main d'œuvre et matériel en commun permettent des investissements limités et des coups de main,
- Commercialisation au plus local, avec des débouchés maîtrisés,
- Production toute l'année de légumes diversifiés, très bonne valorisation en légumes d'hiver,
- Irrigation maîtrisée : par eau de source, forage et béalière pour les prairies,
- Parcelles regroupées.

Contraintes

- Temps de commercialisation important,
- Pente et certaines parcelles de sol argileux qui limitent le travail mécanique du sol,
- Fayes et béalières à entretenir,
- Pression immobilière forte sur le foncier.

Valorisation et vente

- 66 % en vente directe : trois marchés et magasin de producteurs « La Musette » à Aubenas.
- 33 % en restauration collective sur Aubenas, magasins spécialisés et un grossiste.
- Raisin de table transformé en jus à 80 %.



Production : maraîchage, arboriculture

SAU : 6,5 ha, essentiellement en ferme

Commercialisation : 66 % en directe, 33 % en restauration collective et magasin

Région : piémont cévenol, bassin d'Aubenas

Conditions naturelles : sol argilo-sablonneux, altitude 160 m

Main d'œuvre : 1 UTH dont 0,5 salariés

CA : 49 000 € - **EBE** : 11 700 € - **Annuités** : 0 €

Pierre-Yves a développé une ferme arboricole à taille humaine avec des productions diversifiées. Celles-ci, associées au morcellement et l'étalement en altitude des parcelles, permettent une bonne résilience aux aléas et une répartition fonctionnelle du temps de travail. Pour la commercialisation également, vente directe et filières longues sont associées pour équilibrer la bonne valorisation des productions et l'écoulement aisé des volumes.

Parcours

1994 Formation agricole au Pradel en caprin,

1999 Installation en DJA sur une exploitation en location avec 1 ha de pêchers, des pruniers et cerisiers. Evolution progressive de la ferme vers un équilibre framboises/arboriculture/raisin de table : Location de parcelles complémentaires de châtaigniers en 2000, 2008 et 2011,

2000 Conversion en bio des châtaignes, le reste en 2002, plantation en bio de framboisiers et fraisiers,

2005 Plantation de cerisiers,

2006 Plantation de raisins de table,

2011 Plantation d'abricotiers,

2012 Arrêt des fraisiers.

Spécificités techniques

- 2 300 framboisiers sur 0,55 ha, 2,7 ha de châtaigniers, 0,9 ha de cerisiers, 0,75 ha de raisin de table, 0,5 ha d'abricotiers, 0,25 ha de pruniers et 0,15 ha de mirabellier,
- Variétés de framboises non-remontantes variées pour floraison et récolte plus étalées. Récolte quotidienne de mi-juin à début août. Travaux d'entretien tout au long de l'année : désherbage sur le rang à partir de mars, dédrageonnage en mai, attache des cannes par groupe en août, coupe des anciennes cannes et attache individuelle des nouvelles cannes en novembre, enfin chaque année, arrachage et replantation d'une partie de la parcelle,
- Pas de problème phytosanitaire majeur, présence du champignon *Didymella* régulé par l'arrachage des cannes affectées. Irrigation conséquente nécessaire,
- Environ 1 kg de framboises par pied, soit 1 à 1,2 tonne pour la parcelle.

Valorisation et vente

- Framboise commercialisée à 90 % via un grossiste et 10 % en vente locale,
- Châtaigne : marché local saturé, donc vente en circuit long exclusivement,
- Cerises : vente en restauration collective sur Aubenas,
- Raisin de table : vente locale.

Atouts

- Très bonne terre, fertile et drainante. Sol de mortain pour tous les fruits, sauf le raisin de table sur sol savel (marne),
- Le morcellement des parcelles limite les dégâts de la grêle,
- L'étalement en altitude permet d'étaler les récoltes et de gagner en précocité,
- Productions diversifiées et de taille limitée : capacité à gérer le temps de travail et pratique anti-risque sur les aléas,
- Débouchés complémentaires : en circuits longs via des grossistes, facilement accessible, et en circuits courts grâce à la proximité des consommateurs d'Aubenas.

Contraintes

- Le morcellement des parcelles implique des temps de transport conséquents,
- Les productions diversifiées nécessitent d'être techniquement polyvalent,
- Le manque d'eau, parfois limitant en année sèche, a imposé des choix dans les productions et les variétés pour limiter les risques.



Production : arboriculture

SAU : 6,5 ha

Commercialisation : grossistes et circuits courts

Région : Coteaux d'Aubenas

Conditions naturelles : sols de mortain acides et argileux, vigne sur sols savel (marnes), altitude 350 à 550 m

Main d'œuvre : 1 UTH + entraide pour les pics de travail

CA : 22 000 à 25 000 € - **EBE** : 14 500 €€

Annuités : 0 €

Lili et Olivier Bouchet

26 L'aire du Château - 26170 Merindol-les-Oliviers
Tél / Fax : 04 75 28 72 60 - www.bio.bouchet.fr

La ferme de Lili et Olivier est arrivée à un stade de maturité : le système est équilibré, les débouchés sont sécurisés. Cela donne plus de disponibilités, dans une remise en question permanente, pour améliorer constamment l'observation des cultures, optimiser les interventions dans les parcelles et prendre le temps de bien faire les choses de la production à la transformation.

Parcours

1974 Olivier devient aide familial sur la ferme de son père, en vignes, oliviers et arboriculteurs et déjà orientée vers la bio avec les méthodes de Lemaire et Boucher, puis Nature et progrès,

1981 Installation officielle, commercialisation des abricots en bio. Plantation des cerisiers,

1983 Création d'une coopérative à Faucon : vente directe au magasin de producteurs et vente en gros via les réseaux bio Schram, Bonneterre, puis Pronatura et Biocoop,

1985 Achat de 2,5 ha attenants à l'exploitation avec des oliviers qui ont été gardés, plantation de 1 ha d'oliviers et 1 ha d'abricotiers,

1991 Première certification « AB » avec Ecocert,

2000 Début de la transformation : valorisation des petits calibres d'abricots en jus, puis plus tard jus de cerise et tapenade,

2009 Reprise de terre au voisin : 3 ha en conversion C2 en vignes, abricots et oliviers.

Spécificités techniques

- Fertilisation gérée au plus juste par des apports de compost réalisé à la ferme, complétés d'amendements organiques. Des engrais verts de moutarde ou vesce/seigle sont implantés dans les vergers.
- Gestion de l'enherbement prend du temps : chausage/décavaillonnage en vigne, oliviers en enherbement permanent avec incorporation d'engrais verts et abricotiers et cerisiers entretenus par un passage de griffon puis actisol et disque de façon croisée.
- Gestion des maladies et ravageurs maîtrisée malgré forte pression du monilia en abricotiers, et des mouches du fruit en cerisiers et oliviers.

- Beaucoup de soins apportés aux travaux de taille des arbres, du fait de son importance sur la santé des vergers et sur les rendements. Le plus possible en cohérence avec le calendrier lunaire.

Atouts

- Système équilibré et mûr et exploitation à taille humaine,
- Rencontres décisives au début de la vie de la ferme,
- Sécurité du système via la diversité des productions, des produits finis et des débouchés,
- Solutions locales pour la transformation et les débouchés : vente directe à la ferme, magasin de producteurs et caves coopératives,
- Parcellaire regroupé autour de la ferme.

Contraintes

- Absence d'irrigation,
- Alternance marquée sur abricotiers,
- Ravageurs non maîtrisable : chevreuils, sangliers, capnodes,
- Topographie marquée : rend difficile le travail mécanique sur les coteaux.

Valorisation et vente

- Abricots et cerises sont vendus majoritairement en frais via le réseau Biocoop et au magasin Au Plus pré de la Laupie ou transformés en jus,
- Olives essentiellement pressées ou vendues en saumure et tapenade,
- Raisin valorisé avec les caves coopératives de Pumeras et de Villedieu,
- Vente directe à la ferme depuis 5 ans.

Production : arboriculture et viticulture

SAU : 14 ha, majoritairement en propriété

Commercialisation : 20 % en directe, 30 % à des magasins spécialisés et 50 % à des grossistes et caves coopératives

Région : au pied des Baronnies

Conditions naturelles : sol argileux sableux et grès, altitude 450 m

Main d'œuvre : 2 UTH + 0,25 UTH salariés pour récoltes ou tailles

CA : 57 000 € - **Annuités** : 0 €€

infos clés



Pascal Chapus

Saint Prix, 26200 Montélimar

Pour toute visite, merci de contacter Samuel L'Orphelin d'Agribiodôme, slorphelin@agribiodrome.fr, 04 75 25 99 79.
Les visites ne concernent que la partie serre.

Pascal fait partie de la troisième génération de maraîchers dans la famille. Sa ferme est en bio depuis 1971. La quasi-totalité des produits est vendue en direct, débouché bien connu de la famille puisqu'elle est présente sur le marché de Montélimar depuis 60 ans. Désormais, Pascal juge que l'exploitation est au maximum de ses capacités, et souhaite se stabiliser sur ce modèle.

Parcours

1971 Début de la bio, 3^{ème} génération sur la ferme,

1997 Installation de Pascal sur 1 ha, après un BEP. Puis progressivement, agrandissement de l'exploitation avec celle des parents partant à la retraite. Augmentation de la production de 10 % par an,

2001 Installation de Christelle, épouse de Pascal,

2007 Participation à la création du magasin de producteurs « Au Plus Pré » à la Laupie,

2009 Installation de la serre verre de 4000 m²,

2014 Participation à la création du magasin de producteurs « A Travers Champ » à Loriol.



- Le plus gros souci dans les serres est la gestion de l'humidité : en période froide, les serres sont fermées, ce qui implique un excédent d'humidité. En période plus chaude, ouverture automatique dès 25°C. Pour lutter contre le gel, les serres sont chauffées au bois.

Atouts

- Gamme diversifiée de 35 variétés de légumes, bien adaptée à la vente directe,
- Magasin de producteurs permettant une bonne valorisation,
- Des légumes de bonne qualité, reconnue des consommateurs, liée à l'expérience accumulée et à une bonne technicité,
- Clientèle fidèle, dont la demande et les attentes ont stimulé le développement de la ferme,
- Légumes frais, récoltés le jour ou la veille de la vente.

Contraintes

- Temps de travail important en production pour parvenir au niveau de qualité escompté,
- Vigilance et temps de travail important requis pour une bonne gestion de l'enherbement,
- Difficulté de maintenir dans le temps la main d'œuvre qualifiée,
- Problème de qualité des semences bio.

Spécificités techniques

- Fertilisation du sol grâce au compost fabriqué à la ferme à partir du fumier d'une ferme ardéchoise (90 %, 20 à 25 t/ha/an), et apport d'engrais organique de type 4-6-10 (10 %, 1 t/an sur les cultures gourmandes),
- Engrais vert tous les 4 ans via une rotation type : céréales / légumes racine / légumes feuille / engrais vert (vesce),
- Rotation sous serres : pas d'engrais vert, maïs, un an sur deux, implantation d'avoine ou orge en juin, après la culture de printemps, et broyée sur place en septembre,
- Travail du sol sans labour. Le fumier est incorporé le plus tôt possible en hiver. Travail du sol avant semis : passage de rotobèche et de la fraise, faux semis avant culture sensible. Après le semis, désherbage thermique avec un désherbeur à dos de fabrication maison, herse étrille, binage avec bineuse guidée, désherbage manuel sur le rang. Après les dernières récoltes, passages de griffon ou covercrop,
- La majorité des plants est produite à la ferme,
- Peu de problèmes phyto. Contre le puceron, un produit à base d'huiles essentielles est testé actuellement. Contre l'altise sur chou, des filets anti-insectes sont utilisés. Du cuivrol est utilisé contre le mildiou, du souffre sur l'oïdium. Lutte intégrée sous serre,

Valorisation et vente

- 60 % de vente à la ferme et marchés : 3 marchés hebdomadaires à Montélimar et Nyons. Vente à la ferme depuis 1971,
- 30 % en magasin collectif : « Au Plus Pré » et « A Travers Champ »,
- 10 % en demi-gros et magasins spécialisés.

Production : maraîchage

SAU : 10 ha, 6 ha en propriété

Commercialisation : 90 % en vente directe

Région : Plaine de Montélimar

Conditions naturelles : sol argilo-sableux à limoneux / altitude 70 m

Main d'œuvre : 4 UTH annuel, dont 2 salariés à temps plein, et 2 UTH saisonniers de mars à septembre

CA : 130 000 € - **EBE** : 20 000 € - **Annuités** : 11 000 €

Laurent Chaussabel

26

Quartier des Iles - 26780 Châteauneuf-du-Rhône

Quartier Grand Val - hangar Traverse de la madeleine - 07380-La Souche

Tél. : 04 75 88 55 46 / laurent.chaussabel@orange.fr

Laurent Chaussabel et son épouse ont mené à maturité leur projet de ferme arboricole répartie sur deux sites de production. L'expérience accumulée en arboriculture bio leur a permis d'adapter la structure et la conduite des vergers ainsi que les modes de commercialisation afin de créer une ferme rentable dégagant des revenus pour 2 actifs... tout en maîtrisant le temps de travail.

Parcours

1983 Installation à Châteauneuf sur 12 ha de pêchers et kiwis. Expéditions sur Rungis,

1996 Conversion en bio sur kiwis, puis en 1998 en poiriers. Vente à un producteur-grossiste sur Aubenas. Le reste via Agrobiodrôm,

2002 Plusieurs mauvaises années en pêches, arrachage des pêchers, sauf 1,5 ha passés en bio. Mise en place de céréales bio sur le foncier libéré,

De 1992 à 2002 Nombreuses inondations d'où replantation des kiwis sur buttes, et plantations progressives sur Aubenas de pêchers, cerisiers et poiriers. Production sur 2 sites : Châteauneuf-du-Rhône (kiwi, poirier, cerisier, céréales), Aubenas (kiwi, pêcher, poirier).



Spécificités techniques

- Enherbement permanent, gyrobroyage 3 fois par an, pas de passage avant la récolte pour laisser les fleurs montées à graines : permet de « re-semer » du couvert et favorise les auxiliaires,
- Travaux de taille en hiver : kiwis puis pêchers, cerisiers et poiriers,
- Le choix des variétés permet des récoltes échelonnées où les fruits sont récoltés, triés et conditionnés directement au champ. On récolte les cerises, puis les pêches, les poires et finalement les kiwis,

- Maladies et ravageurs : l'oïdium sur pêchers, favorisé par le vent, est le plus gros problème impliquant des pulvérisations de soufre. Cloque du pêcher et monilia sont présents mais peu impactants. Filet monorang sur cerisiers contre la mouche de la cerise, confusion sexuelle sur poiriers contre le carpocapse.

Atouts

- Deux sites de production : limite les risques de pertes liées aux calamités agricoles de grêles et gels,
- Sols riches, alluvions,
- Commercialisation simple, efficace, conçue comme telle pour dégager du temps pour la production,
- Ferme dimensionnée et organisée pour être rentable et dégager du temps libre, le système de production a été mûri pour en arriver là,
- Le choix des variétés permet de lisser les pics de travail et donc de travailler à 2, sans salarié,
- Maîtrise technique des vergers.

Contraintes

- Zone inondable sur Châteauneuf,
- Aléas climatiques (zone à grêle sur Châteauneuf),
- Peu d'agriculteurs à proximité sur Châteauneuf.

Valorisation et vente

- Les kiwis vendus via un producteur-grossiste à Aubenas,
- Cerises, pêches, poires vendues via Agrobiodrôm, livrées déjà triées et conditionnées au champ sur plateau,
- La ferme est également certifiée Bio Bourgeon pour l'export vers la Suisse.



Production : arboriculture, céréales

SAU : 19,5 ha

Commercialisation : 5 % de vente directe, 95 % via des intermédiaires

Région : Sud vallée du Rhône et Aubenas

Conditions naturelles : sol argilo-limoneux / altitude 100 m à Châteauneuf, 350 m à Aubenas

Main d'œuvre : Deux personnes pour un UTH

CA : 58 300 € - **EBE** : 27 400 € - **Annuités** : 0 €

Rentabilité de la ferme : 2 300 €/mois

EARL de Lierne

Hélène et Michel Grandouiller

Le petit Lierne - 26120 Chateaudouble

Tél : 06 84 52 83 17 - michelgrandouiller@petitlierne.fr

Installés de longue date, Hélène et Michel Grandouiller pratiquent l'agriculture biologique depuis plus de 10 ans. Après de nombreux élevages, la ferme du Petit Lierne a trouvé son équilibre dans l'association de productions de PPAM, grandes cultures et cultures légumières. Le développement de circuits courts et l'accueil de jeunes maraîchères sur les terres de l'exploitation apportent des dynamiques nouvelles.

Parcours

1980 Installation de Michel en GAEC avec son père : 15 ha, poules pondeuses, ovins viande et atelier naisseur-multiplieur porcins,

Années 80 Arrêt des pondeuses et ovin, démarrage de l'engraissement porcin et poules reproductrices,

Années 90 Transformation du GAEC en EARL, arrêt des porcs, 2 nouveaux bâtiments de poules reproductrices,

2000 Conversion à l'AB via un dispositif CTE,

2003 Arrêt des poules reproductrices, démarrage de poules pondeuses en bio. Conversion de 15 ha en location et 15 ha travaillés en entreprise,

2004 1^{ères} plantations de PPAM commercialisées via la SICA Bioplantes,

Jusqu'en 2010 Augmentation progressive de la surface en PPAM, arrêt de l'atelier œufs,

2006 Achat d'une presse à huile : fabrication d'huile de colza, tournesol et prestations,

2008 Installation de trois jeunes sur l'exploitation en maraîchage et PPAM,

2009 Implication dans l'ouverture du magasin de producteur bio Court Circuit à Chabeuil,

2011 Atelier oeuf de 240 poules pondeuses.

Spécificités techniques

- 12 ha de céréales, 9 ha de fourrages, 4 ha de PPAM, 2,5 ha de maraîchage et 1,5 ha de cultures légumières,
- 2 ou 3 années de luzerne systématiques avant implantation des PPAM ou rotation longue grandes cultures /cultures légumières. Implantation d'engrais verts en interculture,
- Gestion des adventices par valorisation de l'effet nettoyant de la luzerne, vesce et certaines céréales, puis herse étrille ou binage mécanique lorsque c'est possible. Binage ou désherbage manuel sur PPAM et cultures sensibles (carotte),
- Peu de problèmes phytosanitaires en grandes cultures et PPAM, notamment grâce à la gestion rigoureuse des rotations. Utilisation de filet insectproof sur cultures sensibles en légumes,
- Maintien du bon potentiel de fertilité par les légumineuses, engrais verts et achat d'engrais extérieur.

Valorisation et vente

- Céréales vendues via la Coopérative Drômoise des Céréales, PPAM via la SICA Bioplantes. Légumes, huiles et oeufs vendus essentiellement via le magasin de producteurs Court Circuit à Chabeuil,
- Résultats de la ferme sécurisés par les débouchés diversifiés et la répartition équilibrée du chiffre d'affaires.

Atouts

- Bonnes terres et bon potentiel de fertilité sur l'îlot principal,
- Maîtrise collective des outils de commercialisation : débouchés maîtrisés et bien valorisés,
- Outil de transformation en huile de qualité : maîtrise du produit de la graine à la vente,
- Association avec les jeunes en maraîchage permet l'entraide et redynamise le projet de la ferme.

Contraintes

- Un îlot de 15 ha non irrigable,
- Absence d'élevage sur la ferme d'où implantation d'engrais verts et achat de fumier à l'extérieur,
- Amortissement de la presse à huile qui demande des volumes importants qui prennent du temps.

infos
clés

Production : grandes cultures, PPAM et maraîchage

SAU : 30 ha, dont 17 ha en fermage

Commercialisation : 50 % en directe, 50 % à des grossistes

Région : Plaine de Valence, piémont

Conditions naturelles : sol limono-argilo-calcaire, altitude 350 m

Main d'œuvre : 2 UTH

CA : 100 000 € - **EBE** : 35 000 € - **Annuités** : 7 000 €

Exploitation agricole de l'EPLEFPA du Valentin

26

Avenue de Lyon - 26500 Bourg-lès-Valence

Tél : 04 75 83 32 25

La raison d'être de la ferme du Valentin est de proposer un support pédagogique pertinent et innovant pour les apprenants de l'EPLEFPA, en cohérence avec la rentabilité économique de l'exploitation. A ce contexte s'ajoute la volonté de l'équipe de placer l'agronomie au centre du système de production et de valoriser la situation urbaine de l'exploitation, pour la commercialisation comme pour l'ouverture de la ferme sur l'extérieur.



Parcours

1968 Création du lycée et de la ferme. Ateliers bovin lait et porcin. Développement en arboriculture dans les années 1970, 40 ha de pêchers en circuits longs. Intensification de l'atelier bovin lait jusqu'aux années 2000, avec 45 vaches laitières à 8 500 L,



2005 Réflexion sur l'efficacité économique du système intensif et début d'une désintensification progressive en bovin (ré-introduction de pâturages et légumineuses, arrêt du désherbage chimique, etc.) et en arboriculture (variétés diversifiées, résistantes tavelures, etc.),

2010 Engagement en conversion,

2013 Arrachage des abricotiers et des châtaigniers.

Spécificités techniques

- 45 vaches laitières Montbéliarde, production de 6 500 L/vache,
- Alimentation assurée par 13 ha de prairies temporaires et 29 ha de fourrage (méteil grain, méteil ensilage, maïs ensilage et luzerne). Achats complémentaires de tourteau et luzerne sur pied,
- Démarche de progrès continue et en lien avec l'extérieur : amélioration génétique, groupement vétérinaire conventionné et formations en phyto et aromathérapie, contrôle laitier, essais prairiaux (site expérimental et diffusion hebdomadaire de résultat), etc.,
- Gestion des parcelles fourragères et des pâturages organisée par bloc pour maximiser l'autonomie, optimiser le pâturage et limiter les déplacements des animaux,
- Arboriculture : 8,4 ha de fruits variés, choix des variétés et implantation des vergers réalisés pour une conduite en bio,
- Atelier pédagogique : 2 000 à 2 500 enfants accueillis par an depuis 2004, cette activité représente un tiers temps au sein de l'équipe, mais est pertinente pour communiquer sur l'agriculture et la ferme.

Atouts

- Productions et valorisations diversifiées : sécurité contre les aléas climatiques et les débouchés,
- Pics de travail des différents ateliers plutôt bien lissés,
- Inscription dans de nombreux réseaux : CETA en arboriculture, association des producteurs bio de Danone, groupement vétérinaire, contrôle laitier, essais prairiaux, ecophyto, réseau régional des fermes de lycées,
- Intégration urbaine réussie : ferme pédagogique, vente directe, récupération et valorisation des déchets verts de la ville, etc.
- Ouverture extérieure : De ferme en ferme, salon Tech'n'bio, conférences, etc.

Contraintes

- Pression foncière forte, tant sur les fermages que les terres en propriété,
- Situation en cœur de ville : complique les déplacements avec le matériel agricole.

Valorisation et vente

- 255 000 L de lait collectés par Danone (payé au tarif bio mais non valorisé) et 35 000 L vendu frais en direct au magasin La Musette de Valentine,
- Animaux vendus pour élevage et engraissement : 5 à 6 génisses prêtes à vêler et 5 à 6 vaches à 1 ou 2 année de lactation sont vendues chaque année pour élevage, tous les mâles sont vendus à 3 semaines,
- Fruits commercialisés en circuits courts : magasin de producteur La Musette de Valentine (situé sur la ferme), AMAP, restauration collective locale, etc.

infos clés

Production : élevage laitier, arboriculture

SAU : 57 ha

Commercialisation : lait collecté par Danone, magasin de producteurs *La Musette de Valentine*

Région : Plaine de Valence

Conditions naturelles : sol sablo-limono-argileux, altitude 130 m

Main d'œuvre : 3 ETP + 0,5 ETP saisonnier

CA : 250 000 € - **EBE** : 15 000 € - **Annuités** : 0 €€€

GAEC des Petits Grains

26

Rémi Boudes et Arnaud Allain

La Fauchère - 26110 Sainte-Jalle - Tél : 04 75 26 65 97

Rémi et Arnaud ont créé le GAEC des Petits Grains sur les bases de la ferme familiale autour de deux ateliers complémentaires : le pain et la bière. Transformation et vente directe ainsi que l'implication dans des collectifs et réseaux associatifs permettent une bonne valorisation des productions du GAEC.

Parcours

Marie-Noëlle et Marcel Boudes, parents de Rémi et beaux-parents d'Arnaud, ont développé et aménagé une ferme bio avec élevages ovins et caprins en transformation fromagère, grandes cultures et pain.



2008 Reprise par Rémi avec une DJA,

2009 Création de la Brasserie et des cultures brassicoles, arrivée d'Arnaud sur la ferme,

2010 Création du GAEC avec Rémi et Arnaud,

2013 Décès de Pierrette, la propriétaire de la ferme, lègue à Marcel et Marie-Noëlle qui revendent la ferme à Terre de Liens.

Spécificités techniques

- « Le pain, c'est Arnaud. La bière c'est Rémi »,
- Grandes cultures : rotation type de 3 années en luzerne ou sainfoin / 1 petit épeautre / 1 blé / 1 légumineuse (lentilles ou pois chiche) / 1 orge. Itinéraire technique « standard » constitué de : déchaumage, faux-semis, labour, vibroculteur avant semis et rouleau,
- Variétés de blés meuniers anciens cultivées en mélange : Soisson, Florence, Aurore et Rouge de bordeaux. Transformation en farine à la ferme au gré des besoins.
- 2 fournées par semaine dans un four à gueulard en chauffe indirecte de 8 m²,
- Culture de l'orge brassicole et du houblon à la ferme. Brasserie autoconstruite par Rémi.

Valorisation et vente

- Blé transformé en farine, utilisée à 50 % pour le pain ou vendue en frais,
- Petit épeautre partiellement transformé en farine, utilisé pour le pain et vendue en farine ou grain,
- Lentilles et pois chiches vendus en secs,
- L'orge et le houblon servent à la fabrication de la bière La Mousson,
- Cerises intégralement transformées en jus, framboises vendues en frais et transformation d'une partie des framboises et des cassis en sorbet,
- Commercialisation via le magasin de producteurs La Biasse Paysanne, AMAP, magasin bio, en restauration collective et sur le marché nocturne estival de Ste-Jalle.

Atouts

- Lieu et cadre de vie, héritage d'une ferme fonctionnelle, bénéficie du fruit des travaux de Marie-Noëlle et Marcel : défrichage et mise en culture, retenue collinaire et source, création du magasin de producteurs la Biasse Paysanne, etc.
- Deux activités distinctes et complémentaires dans le fonctionnement,
- Implication dans des réseaux : Biasse Paysanne, AMAP, CUMA,
- Région touristique et avec des consommateurs demandeurs de vente directe,
- CUMA bio intégrale « Paille, pépin, noyau » : moissonneuse et matériel agricole efficace,
- Parcellaire majoritairement groupé, mais tout est proche.

Contraintes

- Matière organique : absence d'animaux sur la ferme et à proximité. Gestion de la fertilisation via légumineuses et engrais verts. Pailles et engrais verts sont broyées sur place. Pas d'achat,
- Quelques hectares supplémentaires seraient nécessaires pour être réellement à l'aise dans les rotations et les volumes de céréales produits.

 infos
clés



Production : grandes cultures, farine, pain, bière
SAU : 68 ha

Commercialisation : 95 % en VD, 5 % en magasin bio
Région : Baronnies

Conditions naturelles : sol argilo-calcaire/ altitude 450 m

Main d'œuvre : 2 UTH

CA : 80 000 € - **Annuités** : 0 €€

Bruno Grailat

26

440 route de Claveyson - 26330 Saint-Avit
Tél : 04 75 68 43 44

Bruno Grailat est installé dans la Drôme des Collines, il a converti son exploitation à l'agriculture biologique car il recherchait une bonne valorisation économique de ses productions tout en supprimant le recours aux intrants de synthèse. L'atelier de poules pondeuses lui a permis de retrouver un lien avec l'animal. Il cultive 26 ha de céréales et élève 6 000 poules pondeuses.

Parcours

1988 Reprise de la ferme familiale : 27 ha dont 2,5 de poireaux et 0,8 d'asperges, le reste en céréales. Les productions maraîchères font 70 % du chiffre d'affaires,

1999 Arrêt des productions maraîchères du fait de la pénibilité du travail et de la recrudescence de problèmes phytosanitaires sur les parcelles de poireaux,

1999/2000 Réflexion sur les orientations à donner à la ferme. Bruno pensait depuis quelques années déjà à une conversion en bio et il souhaitait réintroduire de l'élevage que son grand-père et son père avaient déjà mis en œuvre au sein de la ferme familiale,

2001 Conversion des terres en bio dans le cadre d'un CTE, démarrage d'une activité de poules pondeuses,

2002 Démarrage des premières bandes de poules.

Atouts

- Bonne autonomie de la ferme, Bruno est à son compte,

- La coopérative apporte un suivi technique, gère l'approvisionnement en aliments et permet une bonne valorisation des œufs, sans avoir à gérer leur commercialisation (gain de temps),

- La dimension de la ferme et l'organisation du travail sur l'année permet à Bruno de se faire remplacer par son salarié pour maintenir des temps libres et des engagements extérieurs.



Contraintes

- Sol très filtrant, sans réserve d'eau, peu de matière organique,

- Système performant tant que les conditions de la coopérative sont satisfaisantes pour Bruno.

Spécificités techniques

- 31 ha de SAU dont 26 de céréales, 2,4 ha de parcours pour les poules, le reste en jachère de luzerne pour amélioration des sols,

- 2 bâtiments de 560 m² accueillant 3 000 poules (0,19 m²/poule) et donnant sur deux parcours de 1,2 ha (4 m²/poule),

- Un lot est mis en place un an, il débute avec des poulettes âgées de 17 semaines qui sont réformées après 56 semaines de ponte,

- Systèmes de distribution de nourriture et abreuvoirs sont disposés sur les caillebotis, ainsi que les nids de ponte. Collecte des œufs effectuée par un tapis roulant actionné une fois par jour,

- Les principaux problèmes sanitaires sont : mouche domestique, ténébrion, pou et colibacille,

- Une poule pond à peu près 300 œufs/an, soit un total de 1 800 000 œufs pondus en moyenne,

- Les grandes cultures sont réalisées selon la rotation soja / blé / engrais vert / maïs, avec des rendements moyens de 30 à 40 q/ha de blé, 90 q/ha de maïs et 30 q/ha de soja.

Valorisation et vente

- Œufs collectés par la Coopérative Val Soleil : un premier tri est réalisé par Bruno à la ferme, un second en centre de tri à l'aide d'une mireuse. Œufs payés au kilo à 2,21 euros,

- Céréales vendues à la Coopérative Drômoise de Céréales : soja destiné à l'alimentation humaine, blé et maïs à l'alimentation animale,

- Les œufs représentent 70 à 80 % du CA.

Production : poules pondeuses, grandes cultures

SAU : 31 ha

Commercialisation : en coopérative

Région : Drôme des Collines

Conditions naturelles : sol silico-calcaire peu profond, altitude 250 m

Main d'œuvre : 1,3 UTH dont 0,3 salarié

CA : 270 000 € - **EBE** : 55 000 €€

Annuités : 24 700 €€

Oda Schmidt et Jochen Haun

26 Les Tourettes - 26150 Vachères-en-Quint
Tél : 04 75 21 23 70

Oda et Jochen valorisent en bio 65 ha à Vachères-en-Quint avec 54 chèvres alpines et 7 vaches allaitantes. Le lait de chèvre est transformé à la ferme en Picodon AOC, vendus essentiellement sur les marchés. Leur ferme est fortement reliée aux fermes voisines : entraide, partage de matériel, engagement dans la gestion de l'abattoir de Die, de la CUMA et de la Carline (SCIC de consommateurs et producteurs bio).

Parcours

1987 Installation après une formation en apprentissage sur l'agriculture biologique, reprise d'un ancien GAEC PPAM/élevage caprin. Les PPAM étaient certifiées par Nature et Progrès,

1991 L'élevage caprin est converti à la bio, et un troupeau bovin est créé pour utiliser le foin de moyenne qualité ainsi que les pâtures éloignées et non mécanisables,

1994 Achat d'un retourneur de compost en CUMA et création de 2 plate-formes de compostage,

1998 Agrandissement et mise aux normes européennes de la fromagerie, installation d'un chauffe-eau solaire,

2004 Pose de 40 m² de panneaux photovoltaïques (5 000 kWh/an),

2011 Nouvel hangar avec 160 m² de photovoltaïque (27 000 kWh /an).

Spécificités techniques

- 65 ha en location, le plus souvent constitués de landes difficiles d'accès,
- Gardiennage du troupeau sur les parcours 3 heures par jour après la traite de mai à novembre,
- Alimentation des chèvres en lactation avec foin, légumineuses et graminées plus un complément de céréales. Foin de prés naturels uniquement après tarissement,
- Charges vétérinaires très faibles : prophylaxie efficace via le bâtiment et la bonne gestion des parcours,
- Travail important d'entretien du paysage et de défrichage des parcelles,
- Compostage du fumier avec déchets de PPAM.

Valorisation et vente

- 30 000 L de lait à l'année transformés en 40 000 picodons, vendus essentiellement en direct,
- 100 chevreaux vendus à 1 mois, en conventionnel à un négociant et en direct, 8 chèvres de réforme vendues en bio à une voisine ayant un gîte,
- 5 à 7 broutards vendus localement en caissette après abattage et découpe à l'abattoir de Die,
- Le lactosérum est valorisé par un élevage familial de cochons et pour composter des déchets de PPAM.

Atouts

- Complémentarité des troupeaux caprin et bovin pour l'utilisation des parcelles et des fourrages,
- Bâtiments récents, lumineux et sains,
- Parasitisme faible lié aux surfaces importantes de parcours et au temps limité des sorties,
- Entraide régulière avec les agriculteurs voisins, CUMA et partage de matériel,
- Débouchés en vente directe assurés,
- Situation économique saine, absence d'annuités,
- Economie d'énergie : panneaux eau chaude et photovoltaïques. Nous adhérons à la Cuma Bois-Energie 26, mais surtout pour distiller le broyat des branches de pin sylvestre et genévrier pour la Coop des PAM Vercheny.

Contraintes

- Parcelles en pente et de formes irrégulières,
- Ration déficitaire en phosphore, en partie résolu par complément de son de blé,
- Besoins importants de main d'œuvre pour garder les chèvres 3 h par jour et entretenir le paysage,
- Forte concurrence pour le Picodon AOC,
- Pas de valorisation supplémentaire pour l'AB.



Production : élevage caprin laitier avec transformation en Picodon et bovin allaitant

SAU : 65 ha en location

Commercialisation : vente directe sur les marchés essentiellement, à la ferme et aux restaurateurs

Région : Vallée de la Drôme

Conditions naturelles : terrains en coteaux, sol argilo-calcaire, altitude 500 m, montagne sèche

Main d'œuvre : 2 UTH familiaux et salarié

CA : 58 000 € - **EBE** : 28 000 €

Annuités : 0 €

Jérôme Noyer

Quartier Le Poulet 26160 Puygiron

Tél : 04 75 53 82 80 - florence.condette@wanadoo.fr

Pour toute visite, merci de contacter Samuel L'Orphelin d'Agribiodôme, slorphelin@agribiodrome.fr, 04 75 25 99 79.

La ferme biologique de Jérôme Noyer s'appuie sur un système de production très autonome et une bonne connaissance de l'environnement. La production et la commercialisation ont été optimisées pour maîtriser la charge de travail et dégager des résultats économiques satisfaisants. Les rotations légumes/céréales/fourrages permettent une gestion simple de l'enherbement et de la fertilité, tout en apportant une diversité de revenus. La traction animale est venue compléter cet équilibre, une fois les conditions optimales de production en place.

Parcours

1996 Reprise de 4 ha. Conversion de la surface en bio et augmentation progressive avec mise en place de cultures légumières complémentaires aux céréales,

2000 Installation avec la DJA,

2006 Participation au lancement du point de vente collectif de La Laupie, « Au plus Pré »,

2013 Construction d'un bâtiment en paille pour le stockage des légumes.

Spécificités techniques

- 2 ha de légumes de plein champ, 5,5 ha de céréales, 4,5 ha de soja, 1,5 ha de colza et 2,5 ha de fourrage,
- Rotation : 2*soja->2*céréales->1*colza et 2-3*fourrages ->2-3*céréales->2-3*légumes,
- Engrais vert implanté dans les céréales,
- Auto-production importante de semences et 100 % des plants,
- Travail du sol sans outils animés, en partie réalisé en traction animale,
- Faux semis, binage manuel sur rang et en traction animale sur l'inter-rang, herse étrille et désherbage thermique sur certaines cultures, aucun paillage plastique,
- Fumier autoproduit ou acheté à proximité. Apports complémentaires si besoin,
- Pas de problèmes récurrents de parasites ou de maladies.

Valorisation et vente

- Vente à 99 % au magasin « Au Plus Pré »,
- Le soja est vendu à une coopérative, le colza est transformé en huile sur la ferme,
- Les céréales sont vendues à des agriculteurs pour la boulangerie ou l'alimentation animale.

Atouts

- Diversité de cultures pour limiter les risques climatiques et autres,
- Magasin de producteurs : commercialisation efficace, simple, sécurisée, à proximité,
- Pas d'emprunt grâce au matériel en commun et à l'autonomie en intrants,
- Technique de gestion de l'herbe bien maîtrisée,
- Bonne autonomie en semences et plants et matière organique.

Contraintes

- Charge de travail importante en saison ;
- Aléas météorologiques ;
- Coût des semences de pommes de terre, oignons/échalote et soja.



infos clés +

Production : cultures légumières de plein champ et grandes cultures

SAU : 16 ha dont 2 ha en propriété

Commercialisation : magasin de producteur, vente directe, coopérative

Région : plaine de Montélimar

Conditions naturelles : sols variables, limono-argilo-sableux / altitude 175 m

Main d'œuvre : 1,1 UTH

CA : 45 000 € - **EBE** : 20 000 € - **Annuités** : 0 €

Domaine Giachino

38

Frédéric, David et Marie-Dominique Giachino

La Palud - 38530 Chapareillan - Tél : 04 76 45 57 11 - www.domaine-giachino.fr

Après 15 années passées à développer son vignoble, la conduite de ses vignes et de la vinification étant bien rôdée, Frédéric Giachino a eu envie de franchir un cap supplémentaire en terme de qualité : convertir le vignoble en AB. Aujourd'hui, production du raisin, vinification et commercialisation étant davantage maîtrisés, le Domaine Giachino poursuit ses efforts d'amélioration de la qualité des vins et de la notoriété du Domaine, en s'offrant même le luxe de l'expérimentation !

Parcours

Installation en 1988,

reprise de l'exploitation familiale sur 1,3 ha. Travail en double actif dans un laboratoire d'œnologie jusqu'en 1992. Puis augmentation progressive de la taille du vignoble,



1992 Gros investissements : succession d'arrachage/replantation vigne sur vigne, vinification sur place et vin commercialisé en bouteille. Démarche peu intensive : enherbement progressif, lutte raisonnée, ni acaricide, ni herbicide. Marie-Do, l'épouse, devient collaboratrice en 1998,

2005 La vigne étant parfaitement conduite en conventionnel : début de la réflexion sur la bio,

2006 Conversion en bio, le frère de Frédéric est embauché à mi-temps,

2008 Marie-Do est associée à mi-temps et David, le frère, s'installe avec eux,

2010 Mention Nature & Progrès,

2013 Mise en oeuvre des pratiques de biodynamie.

Spécificités techniques

- Vignoble de 10,5 ha constitué de plusieurs cépages : 1,5 ha de vin de pays du Grésivaudan (cépage Gamay, Etraire de la Dhuy et Syrah), Persan 0,5 ha (40 à 50 hl/ha), Mondeuse 1,5 ha (40 à 50 hl/ha), Roussette 1 ha (40 à 50 hl/ha), Gamay en appellation Vin de Savoie 0,5 ha (60 hl/ha), et Jacquère (60 hl/ha), en crus Apremont (1 ha) et Abymes (4 ha).

- Plantation de vieux cépages 25 ares de Verdesse, 15 ares de Douce noire,

- Porte-greffe peu productif, le riparia, pour privilégier la qualité sur le rendement,

- Vignes enherbées pour maîtriser la vigueur de la vigne et travaillées sous le rang au décaillonneur. Inter rang broyé,

- Dans les vieilles vignes, sol nu jusqu'en juillet.

- Traitement des problèmes de mildiou, oïdium et par endroit black rot, à base de cuivre, soufre, et de plus en plus tisane, purin et décoction,

- Utilisation de pyrèthre contre la Flavescence Dorée,

- Apport d'engrais organique uniquement sur certaines parcelles moins vigoureuses.

- Stimulation de la fertilité du sol par le travail du sol (stimulation de l'activité microbienne),

- Vendange 100 % manuelle, pressage pneumatique,

- Vinification en cave propre : moût refroidi avant levurage indigène, vinification sans sulfite, léger apport de soufre à la mise en bouteille ou à l'élevage, chaptalisation exceptionnelle en année difficile (1 maximum selon norme vinification Nature & Progrès).

Atouts

- Passionné par la vigne et le vin,

- Système de commercialisation performant, 100 % en bouteille,

- Qualité des vins appréciée et reconnue, nom du vignoble reconnu (concours et guides),

- Dynamisme, en recherche d'amélioration économique et technique.

Contraintes

- Techniques dues à la région : climat, topographie,

- En zone de traitement obligatoire contre la Flavescence Dorée,

- Conjoncture du marché en baisse (volume & prix).

Valorisation et vente

- 50 à 60 000 bouteilles produites à l'année : commercialisation gérée en direct via des cavistes, restaurateurs, agents et à l'export,

- Participation à divers salons en France dont Millésime Bio à Montpellier,

- Stratégie: travailler et renforcer l'identité forte du Domaine, des vins et la manière de travailler dans les vignes.

Production : viticulture, AOC Vin de Savoie

SAU : 10,5 ha

Commercialisation : 50 % en directe, 30 % via un agent et 20 % à l'export

Région : Coteau de Chapareillan

Conditions naturelles : sol argilo-calcaire, altitude 500 m

Main d'œuvre : 3,6 UTH + vendeurs

CA : 260 000 € - **EBE** : 58 000 €

Annuités : 11 000 €

EARL Ferme de la Prairie

38 **Nicolas Blachot**

55 route de la gare - 38210 Vourey - Tél : 04 76 07 90 95

Nicolas Blachot est agriculteur dans la plaine du Sud Grésivaudan, il gère une cinquantaine d'hectares de grandes cultures. Depuis 10 ans, il s'attache à faire revivre ses sols préalablement usés par la monoculture intensive de maïs.

Parcours

1999 Reprise de l'exploitation familiale en grandes cultures et bovins viandes (vaches allaitantes et engraissement). Conversion immédiate des cultures en bio,

2001 Conversion du troupeau à l'AB, pour cela, la stabulation entravée est transformée en stabulation libre,

2009 Arrêt de l'atelier vaches allaitantes pour se consacrer aux grandes cultures.

Spécificités techniques

- Depuis 10 ans, travail laborieux de régénération de sols fatigués : apport de matière organique, diversification, mise en place de rotations longues,
- Rotation type sur 7 ans : prairie temporaire / maïs / tournesol ou soja / blé - (engrais vert) / maïs / tournesol ou soja / blé, triticale ou seigle,
- L'assolement comprend 20 ha de maïs ayant un rendement moyen de 75/80 q/ha, 1,5 ha de maïs doux, 14 ha de blé à 50 q/ha, 13 ha de tournesol à 25/30 q/ha, 3 ha de triticale à 45 q/ha et 3 ha de seigle à 40 q/ha,
- Gestion des adventices par plusieurs passages de déchaumeuse à dents entre deux cultures, 2 passages de herse étrille dans les céréales à paille et plusieurs binages sur tournesol et maïs,
- Gestion de la fertilité par des apports de compost de déchets verts uniquement,
- Le travail du sol est simplifié pour favoriser la vie microbienne : pas de labour après céréales et tournesol, simples travaux superficiels avant semis.

Atouts

- Zone à bon potentiel agro-climatique,
- Bonnes pratiques agronomiques qui permettent des niveaux de rendement élevés,
- Bon état sanitaire du troupeau,
- Volonté forte d'échanger avec la population locale et les consommateurs,
- Développement de la vente directe en projet.



Contraintes

- Zone céréalière intensive,
- Disponibilité de main d'œuvre limitée.

Valorisation et vente

- Les céréales et le tournesol, valorisés en bio, sont vendus en coopérative et à des éleveurs bio.

**Production** : céréales**SAU** : 65 ha**Commercialisation** : céréales en coopérative**Région** : plaine du Sud Grésivaudan**Conditions naturelles** : sol profond limono-argileux, altitude 200 m**Main d'œuvre** : 1 UTH**CA** : 115 000 € - **EBE** : 29 000 €**Annuités** : 11 000 €€

EARL Ferme du May

Jean-Noël Roybon et Jackie Demeusy

355 route de la gare - 38210 Vourey - Tél : 04 76 07 75 56

Ancien technicien bio en arboriculture et maraîchage, Jean-Noël a repris la ferme familiale. Au-delà de son projet de vie personnel, son objectif est de prouver que l'on peut produire en bio en quantité et en qualité en agriculture bio. Par l'amélioration constante de ses pratiques, la maîtrise de ses débouchés commerciaux et ses engagements associatifs, il milite pour une agriculture biologique viable humainement et économiquement.

Parcours

L'exploitation du père de Jean-Noël était en arboriculture et en grandes cultures. Celles-ci ont disparues progressivement au profit de nouvelles plantations de fruitiers,

1993 Conversion progressive à l'agriculture biologique entamée avec les pêcheurs,

1997 Conversion des noyers,

2002 Installation de Jean-Noël à la suite de son père.



2005 Embauche du 1^{er} salarié,

2007 Construction du bâtiment avec point de vente à la ferme. Début de la vente en AMAP. Embauche du 2^{ème} salarié,

2008 Arrivée 3^{ème} salarié. Vente de paniers avec « Mes Voisins de Paniers » et « Un Panier dans la Cité ».

2012 Récupération de 4ha supplémentaires dédiés au maraîchage diversifié.

Spécificités techniques

- 20 ha de fruit : noix (AOC), pommes, poires, pêches, kiwis, cerises, abricots, nectarines, prunes et raisin de table. 45 ares de petits fruits, 1,3 ha de maïs doux et asperges, 2 ha de légumes, 4 ha de maraîchage diversifié,

- Bâtiment fonctionnel permettant la vente à la ferme, stockage de 110 t (dont 3 chambres froides), préparation et triage des fruits, stockage du matériel et séchage des noix,

- Gestion des adventices : arbres plantés sur toile tissée, enherbement de l'inter-rang broyé,

- Gestion des maladies : soufflage et broyage des feuilles en hiver. Réduction des doses de cuivre et utilisation d'oligo-éléments, de produits éliciteurs et d'algues,

- Gestion des ravageurs : détection régulière par piégeage, ni roténone, ni pyrèthre, confusion sexuelle pour carpocapse et tordeuse orientale, bandes engluées,

- Taux de matière organique des sols très élevé : fertilisation peu abondante (farine de plume).

Atouts

- Zone peu intensive en arboriculture,
- Le choix de ne pas irriguer est possible,
- Optimisation des traitements par la connaissance et l'observation des ravageurs et auxiliaires,
- Bonne maîtrise technique des productions,
- Excellente valorisation par la vente directe,
- Matériels en commun : CUMA, achats à plusieurs,
- Travail organisé pour ne pas avoir de pics de travail sur l'année, pas de saisonniers,
- Réseau de distribution avec autres producteurs,
- Logement très proche des bâtiments et parcelles.

Contraintes

- Eclatement du parcellaire, taille réduite des îlots,
- Pas de droit à l'erreur avec la taille du projet,
- Lourdeur administrative liée à la taille de la structure,
- Annuités d'emprunts conséquentes,
- Nombreuses livraisons et trajets liés à la commercialisation.

Valorisation et vente

- 70 t de fruits dont seulement 7 de second choix, intégralement transformées à façon en confitures, jus, compotes, huile de noix,

- Valorisation quasi-exclusivement en direct : 3 marchés (58 % du CA), paniers (20 %), vente à la ferme (5 %), restauration collective (2 %). Noix vendues à des grossistes spécialisés en bio (15 %),

- Peu de calibrage des fruits grâce à la vente directe. Tri manuel. Seule une partie des noix est calibrée et transformée en machine puis ensachée manuellement,

- Prix ajustés par rapport aux coûts de production,

- Légumes : vendus au magasin (avec les produits d'autres fermes) et via la Charrette Bio.

Production : arboriculture et maraîchage

SAU : 32 ha, essentiellement en fermage

Commercialisation : 85 % en direct, 15 % à des grossistes

Région : Vallée du Sud Grésivaudan

Conditions naturelles : sol argilo-limoneux côté Isère, limono-sableux vers les coteaux, altitude 200 m

Main d'œuvre : 8 UTH (3 associés + 5 salariés)

CA : 450 000 € - **EBE** : 190 000 € - **Annuités** : 54 000 €

Ferme le Mont Charvet

38 Sylvie et Hugues Berthet

387 route du Mont Charvet 38620 Velanne

Tél Sylvie : 06 95 74 24 58 - Tél Hugues : 06 80 72 17 41

Les associés du GAEC ont mis en place des élevages bovins et porcins. Ils réalisent intégralement la transformation en viande et charcuterie des animaux grâce à un atelier installé sur la ferme. Les débouchés commerciaux sont également maîtrisés par une orientation en circuits courts : à la ferme mais surtout via des réseaux collectifs de commercialisation créés et gérés par des producteurs bio.

Parcours

2005 Installation de Pierre. Reprise d'une ferme de 35 ha et 15 vaches allaitantes de race Limousine. Pas de bâtiment, parcellaire à réhabiliter. Début d'auto construction des bâtiments d'élevages.



Objectifs du projet : Travailler à plusieurs pour la qualité de vie, rejoindre ou créer des circuits locaux de commercialisation, maîtriser la production, la transformation et la vente,

2006 Début de la conversion à l'AB,

2007 Création du GAEC avec l'entrée de Marie-Pierre et Hugues, investis depuis 2005 dans le projet. Développement de l'atelier porcins,

2008 Certification bio effective. Fin des travaux. Transformation des viandes bovines et porcines maîtrisée. Circuits de vente maîtrisés,

2011 Accueil de la quatrième associée du GAEC,

2014 Deux associés ont quitté le GAEC, portant le nombre d'associés restant à 2.

Spécificités techniques

- 118 ha de terres dont 24 ha de maïs, 15 ha de triticale pois, 6 ha de blé panifiable, 4 ha de tournesol, 3 ha de soja, 15 ha de prairie temporaire et 51 ha de prairie permanente,
- 30 vaches limousines, tous les jeunes sont élevés. Alimentation à l'herbe de mi-mars à mi-novembre, puis au foin en stabulation libre pendant l'hiver,
- 1 verrat Pietrain-Duroc et 13 truies. 180 porcs charcutiers engraisés à l'année. Alimentation à base de maïs et triticale/pois autoproduits et tourteau de soja acheté.

Atouts

- Capacité à créer des réseaux sociaux, notamment pour l'organisation de la commercialisation,
- Création d'un outil de production socialement et économiquement viable, transmissible, qui permet aux trois associés d'être en accord avec leurs convictions personnelles et leur environnement naturel et humain,
- Le foncier et les approvisionnements en céréales sont maîtrisés.

Contraintes

Système multifactoriel qui demande une bonne capacité de maîtrise dans tous les secteurs.

Valorisation et vente

- Abattage des bêtes à l'abattoir de Grenoble. Transformation en viande et charcuterie intégralement à la ferme : découpe, cuisson, séchage, pesée, emballage et étiquetage des produits,
- Commercialisation réalisée à 75 % en réseau collectif (Mangez bio Isère, Mes Voisins de Paniers, Un Panier dans la Cité, La Charrette Bio, AMAP, etc.), à 15 % en vente directe à la ferme, et à 10 % vendus en magasins spécialisés,
- Marchés bio à Grenoble et Voiron.



Production : élevage bovin, porcine et ovin

SAU : 118 ha

Commercialisation : réseaux collectifs, vente à la ferme et magasins spécialisés

Région : Isère

Conditions naturelles : sol acide sur moraine glaciaire, altitude 550 m

Main d'œuvre : 3 UTH

CA : 400 000 € - **Annuités** : 0 €€

GAEC La Poule aux Fruits d'Or

Sophie Guillon, Olivier Cussac et Emmanuel Allouard

1800 route de Saint Nicolas - 38960 Saint-Etienne-de-Crossey

Tél : 04 57 01 98 98 - sophie-guillon@club-internet.fr

L'objectif poursuivi par Sophie, Olivier et Emmanuel est de créer une ferme efficace leur permettant de vivre de leur travail tout en maîtrisant le temps passé. Leur projet collectif vise à favoriser l'autonomie et la complémentarité cultures/élevages. Choix de productions, modes de commercialisation et travail en collectif leur apportent aujourd'hui la satisfaction d'exercer ce métier de paysans bio.

Parcours

2004 Après un BPREA maraîchage, Sophie implante sur les terres familiales des petits fruits, 2000 m² noix et 2000 m² de vergers hautes-tiges,

2005 Construction d'un 1er poulailler pour 150 poules, 1^{ères} ventes en AMAP,

2006 Installation de Sophie avec DJA et demie-SMI, 2^{ème} poulailler et création de Mes Voisins de Panier (collectif de producteurs en système de panier),

2007 3^{ème} poulailler et 2 lots de poules, création du collectif Un Panier dans la Cité,

2012 Installation d'Emmanuel puis Olivier au printemps, création du GAEC en septembre, formation d'Olivier en boulangerie bio et début des travaux d'installation : fournil, 1 ha de noyer, 0,5 ha de verger diversifié et 20 ha de grandes cultures,

AOÛT 2012 4^{ème} poulailler et 3^{ème} lot,

2013 Construction d'un hangar agricole, installation d'un moulin et silo.

Spécificités techniques

- 3 lots de 150 poules en bâtiment autoconstruits. Poussins achetés à 1 jour. Aliment bio et céréales bio de la ferme. Soins en aromathérapie et homéopathie,
- Grandes cultures : 2 grandes parcelles cultivées en blé/maïs/soja avec des intercultures, utilisation des Techniques Culturales Simplifiées et du semis sous-couvert,
- 4 variétés de blé panifiable sont cultivées Lukullus, Pirénéo, Renan et un blé pays en variétés mélangées. Gamme de pains variée et brioche,
- Verger diversifié : 2,2 ha de noyer et 0,8 ha de poiriers, pommiers et cerisiers,
- Petits fruits : 500 m linéaire de framboises, 50 pieds de groseilles, 65 de cassis, 50 de sureau, 15 de muriers, 1600 fraisières en production, quelques casseilles.



Atouts

- Diversité des productions : complémentarité du système agronomique, sécurité financière et gamme variée pour la clientèle.
- Projet collectif : solidarité, émulation, permet congés et week-end, à terme facilitera la transmission.
- Transformation et maîtrise des débouchés : maximisation de la valeur ajoutée.
- Implication dans des réseaux de commercialisation collectifs efficaces.
- Proximité de bassins de vie.
- Rotation des grandes cultures organisées avec les voisins maraîchers bio.
- Dynamique bio du Pays Voironnais, impulsée par des paysans bio.

Contraintes

- Diversité des productions : certaines saisons sont plus chargées que d'autres,
- Terrains difficiles, certains non praticable en hiver,
- Parcellaire éclaté et distant,
- Incertitude sur 7,5 ha en bail précaire.

Valorisation et vente

- 95 % en vente directe : systèmes de paniers Mes Voisins de Panier et Un Panier dans la Cité, AMAPs sur Grenoble, magasin à la ferme, 2 marchés à St-Etienne-de-Crossey et Voiron,
- Vente en frais d'un maximum de fraises et framboises. Le reste est transformé en confiture, jus, coulis et sorbet,
- 16t de blé, dont 13t transformées en 10t de farine, 300 kg de pain par semaine.

Production : œufs, petits fruits, arboriculture et grandes cultures, transformation en confiture, coulis, sirop, sorbet et pain

SAU : 23,5 ha, 2,7 ha en propriété

Commercialisation : 95 % vente directe

Région : Pays Voironnais

Conditions naturelles : 3 zones : sol argileux, moraine en coteaux et plaine limoneuse, altitude de 200 à 480 m

Main d'œuvre : 3 UTH - **CA** : prévision de 120 000 à 150 000 €

EBE : objectif de revenu 1350 €/mois/associé

Annuités : prévision 1800 €/mois

La Ferme du Clos Doré

Patrick Vacher

Brieux - 38510 Brangues - Tél : 06 23 37 17 66

Patrick Vacher est agriculteur dans le Nord Isère en grandes cultures et petit troupeau de vaches allaitantes. Après 10 années consacrées à l'optimisation de son système, il souhaite aujourd'hui développer des partenariats innovants et des installations autour de la ferme du Clos Doré.

Parcours

1988 Installation à la suite de son père sur 16,5 ha,

Années 1990 Augmentation progressive des surfaces jusqu'à 99 ha, diversification du système avec essais de cultures maraîchères et création du groupement d'employeurs,

1999 Conversion partielle de 13 ha,

2002 Conversion de l'ensemble de l'exploitation,

2004 Construction de l'actuel bâtiment : élevage, stockage de céréales et de matériel, puis transformation,

2007 Acquisition d'une presse à huile, farine à façon et vente en partie en circuit courts,

2010 Mise à disposition de 4 ha à Antonin, jeune maraîcher en cours d'installation, création de la SARL Relais Bio Dauphiné avec Antonin et 2 autres exploitations produisant des légumes et des œufs afin d'assurer la livraison des produits des 4 fermes. Achat d'un taureau Angus pour amorcer un changement de race du troupeau bovin,

2011 Acquisition d'un corps de ferme pour logement des animaux et stockage fourrage. Création d'un magasin à la ferme pour la vente des légumes, farines et huiles, vente des produits de fermes voisines et quelques produits en épicerie,

2013 Passage en EARL de l'exploitation, création de la SAS Magasin du clos doré avec Antonin et augmentation de l'activité.



Valorisation et vente

- Blé transformé en farine via un moulin coopératif puis vendu à des boulangers, magasins et particuliers,
- Colza et tournesol transformés en huile à la ferme, commercialisation via les magasins bio et en vente directe,
- Grandes cultures : vente à des courtiers et aux éleveurs,
- Vente des génisses en colis à des particuliers, les réformes sont valorisées en filière longue.

Spécificités techniques

- Mise en place de rotations les plus longues possibles : maïs-soja-blé-colza-blé-tournesol-maïs ou luzerne-luzerne-maïs-soja-blé-luzerne,
- Fertilisation : achat de fumier de fientes en complément du fumier de l'exploitation,
- Culture du maïs : apport de compost (8-10 t/ha) avant labour précoce (janvier), préparation du sol au dernier moment (mi avril) à la herse rotative avant semis, binage en fonction de l'accessibilité des parcelles (jusqu'à 3 passages aux stades 3, 6-7 et 8-10 feuilles). Rendement de 60 à 100 q/ha,
- Culture du Blé : semis derrière soja après déchaumage, apport de compost en février (7 t/ha), par passages de herse étrille, désherbage mécanique, incorporation à la herse étrille (3 passages dont celui lié aux apports de compost). Rendement de 25 à 60 q/ha,
- 8 vaches Angus et leur suite, génisses abattues à 30-32 mois (300-380 kg carcasse) à l'abattoir de la Mûre et vendues en colis de 8 kg à des particuliers.

Atouts

- Nombreux outils à disposition, dont une partie en CUMA,
- Fort intérêt pour les pratiques innovantes,
- Bonne qualité des sols,
- Adhésion à un groupement d'employeurs,
- Diversité des marchés et modes de vente qui permettent la sécurisation du revenu.

Contraintes

- Contraintes liées à la présence d'eau : réduit les périodes propices aux travaux, limite le travail du sol.

Production : grandes cultures, bovins allaitants

SAU : 96 ha majoritairement en fermage

Commercialisation : vente directe essentiellement

Région : Nord Isère

Conditions naturelles : sols limoneux à argilo-limoneux. Altitude 220 m

Main d'œuvre : 2,5 UTH dont 1,5 salariés

CA : 287 000 € dont aides : 46 000 €€

EBE : 93 000 € - **Annuités** : 23 800 €€

Le Temps des Légumes

38

Cyrille Fatoux

1230 route de L'Achard 38840 St-Hilaire-du-Rosier

Tél : 04 76 64 47 91 - letempsdeslegumes@yahoo.fr

Installé en 2007 sur une ferme en grandes cultures et tabac qui ont vidé les sols de leur vie, le 1^{er} défi était de refaire vivre ce terrain en y plantant haies, fruitiers, et arbres de haut jet, et en cultivant des légumes en-dessous. Des ânes broutent les chemins, entretiennent les haies et binent les légumes ; des poules parcourent les prairies en rotation avec les légumes. Reste maintenant un 2nd défi : rendre le 1^{er} viable économiquement et humainement...

Parcours

2007 Installation pour production maraîchère, plantation d'arbres pour l'agroforesterie et traction animale avec une jument,

2007 à 2010 Lancement de la production,

2010 Un âne remplace la jument. Début de l'effet bénéfique des haies et bandes enherbées, meilleur équilibre auxiliaires / ravageurs,

2011 Mise en œuvre du « Plan de Culture ». Début du travail avec une paire d'ânes,

2013 Mise en œuvre des planches permanentes et optimisation de l'organisation de la production. Lancement de 2 poulaillers mobiles de 50 poules,

2012 à 2014 Présence permanente d'une personne supplémentaire,

2014 Entrée en production des fruitiers. Arrivée d'un 4^{ème} âne, la prairie des ânes est mise en culture, ils pâturent les chemins entre les blocs de légumes.

Spécificités techniques

- **Agroforesterie** : organisation en blocs de culture de 500m² (50x10m), séparés de rangées d'arbres, en lignes productives (fruitiers, et petits fruits), et « biodiversité » (arbres de hauts jets, plantes aromatiques, fleurs),

- **Travail en planches permanentes** : les blocs de légumes (10 m de large) sont entourés de lignes d'arbres (1,2 m). Les 7,6 m restants permettent la réalisation de 5 planches permanentes + les allées,

- **Traction animale** : travail plus lent donc plus précis. Le travail avec la paire d'ânes a permis d'augmenter la puissance de traction,

- Intégration d'engrais verts toute l'année, en pur ou en mélange. Rotations : prairie de 2 ans après 5 ans de légumes. Rotation des légumes classique,

- Gestion des adventices grâce aux engrais verts et aux rotations. Utilisation de l'occultation, binages réguliers avec le véloculteur. Paillage au foin,

- Maladie et ravageurs : filets

anti-insectes, *Bacillus thuringiensis* (novodor), bouillie Bordelaise. Pas de lâcher d'auxiliaires, les arbres contribuent à l'équilibre ravageurs / auxiliaires,

- **Autoconstruction** : système d'attelage rapide par triangle. Travail du sol en planches permanentes avec l'autoconstruction accompagnée des trois outils : Cultibutte (2011), vibroplanche et Butteuse (2012), + une barre porte-outils. Autoconstruction autonome d'un porte outil pour l'entretien des cultures en traction animale, et d'un véloculteur (2013). Autoréhabilitation d'un logement d'habitation, en parallèle de l'installation.

Atouts

- Plaisir à travailler et concrétiser le projet initial, avec des ajustements, mais des paris réussis,
- Evolution très positive de la qualité des sols,
- Plaisir de travailler avec les animaux, permettant de passer sur les cultures à un stade plus avancé qu'avec un tracteur,
- Qualité de l'environnement : arbres, biodiversité...

Contraintes

- Système gourmand en main d'œuvre, 6 500 à 7 000 heures de travail annuelles,
- Le travail en traction animale implique un temps de formation important, difficile au lancement de l'exploitation. Formation à faire en amont.

Valorisation et vente

Maraîchage principalement, un peu de fruits et quelques œufs, commercialisés principalement en vente directe (95 %) : via un système de paniers à la ferme (70 %) et le centre de l'Arche à Saint-Antoine (30 %). Les 5 % restants sont vendus au collège de Chatte via Manger Bio Isère.


Production : maraîchage

SAU : 4,3 ha en propriété

Commercialisation : circuits courts

Région : Sud Grésivaudan

Conditions naturelles : sol sablo-argileux, très drainant, caillouteux / altitude 250 m

Main d'œuvre : 3 UTH (à l'année)

CA : 60 000 € - **EBE** : 17 500 €

Annuités : 15 000 €€

Exploitation agricole du lycée de St Genest Malifaux

42 Jennifer Lassene – directrice d'exploitation - jennifer.lassene@educagri.fr

Le Creux du Balay - 42660 St-Genest-Malifaux - Tél : 04 77 40 23 00

Le projet qui anime l'équipe de la ferme du lycée agricole de St Genest Malifaux est de développer une ferme biologique viable et autonome tout en poursuivant plusieurs objectifs : assurer la mission pédagogique de formation des jeunes à l'agriculture, être un établissement de formation agricole moteur sur la bio et s'inscrire dans le dynamisme local du territoire vers la bio.



Parcours

1989 Création du lycée et de la ferme de St Genest Malifaux, annexe du lycée de Précieux. 17 ha et 9 vaches allaitantes,

1995 Arrivée du troupeau caprin, lait collecté,

1996 Début de la transformation fromagère,

2007 Mise en place d'une valorisation directe de la viande bovine en caissettes,

1^{er} janvier 2011 : début de la conversion des surfaces et bovins,

2011 : Construction d'un nouveau bâtiment pour les chèvres et un séchoir en grange avec double cellule,

1^{er} juillet 2012 : début de la conversion des chèvres,

2012 Arrêt de la transformation fromagère, réflexion sur la valorisation des productions,

1^{er} janvier 2013 Fin de la conversion AB,

1^{er} mai 2013 Lait collecté par une fromagerie bio.

Spécificités techniques

• **Atelier caprin** : 110 chèvres Saanen, 4 boucs reproducteurs, 35 chevrettes de renouvellement chaque année, tous les chevreaux vendus à 8 jours,

• Chèvres au pâturage de mi-avril à mi-octobre, avec apport complémentaire de céréales et concentré du commerce. En hiver, alimentation au foin séché en grange,

• **Atelier bovins allaitants** : 15 vaches limousines, un taureau, environ 7/8 génisses et 7/8 taurillons, soit un troupeau d'environ 25 UGB. Reproduction par le taureau et quelques inséminations pour maintenir le bon niveau génétique. Pâturage de mi-avril à mi-octobre, avec apport complémentaire pour les taurillons de céréales et concentrés du commerce. Hiver en bâtiment, alimentation enrubannage, foin et céréales autoproduites,

• Surfaces labourables organisées en lot de 5 ha avec succession de 2 années de méteil (seigle-pois ou triticale-pois) puis 4 années de mélanges prairiaux.

Atouts

- Secteur privilégié : parc naturel régional,
- Fort dynamisme agricole vers la bio, entraide, CUMA,
- Proximité des bassins de consommation,
- Parcellaire regroupé en 2 îlots,
- Bon potentiel génétique du troupeau,
- Séchage en grange : foin de bonne qualité.

Contraintes

- Hiver long et rude,
- Difficultés pour réaliser des stocks fourragers,
- Pression foncière (20 minutes de St Etienne),
- Pas d'autonomie alimentaire en fourrage et en céréales et paille,
- 1 000 mm d'eau : pas de besoin d'irrigation, mais séchage plein air difficile.

Valorisation et vente

- 80 000 L de lait de chèvres collectés,
- Une dizaine de bovins abattus de septembre à juin à Saint-Etienne : principalement des taurillons de 12 à 18 mois, puis des génisses et/ou réformes. Découpe à la ferme, vente directe en caissette de 10 kg.



infos clés
+

Production : caprin lait et bovin viande

SAU : 42 ha

Commercialisation : vente directe de la viande, lait de chèvre collecté

Région : Mont du Pilat

Conditions naturelles : sols sableux, acides, altitude 960 m

Main d'œuvre : 3,5 UTH

CA : 102 000 €

GAEC de la Combe

42

Laurent et Guillaume Lachat, Christian Bernard

Route de Chatelville - 42560 Chazelles-sur-Lavieu

Tél : 04 77 76 71 37 - 06 70 34 57 83

Située dans les Monts du Forez, la ferme compte 80 vaches laitières Prim'Holstein et 105 ha. Le lait est collecté et valorisé en bio par Sodiaal, les veaux et les vaches de réformes sont commercialisés via Sicarev. L'autonomie fourragère et la qualité des fourrages sont assurés en partie par un assolement maîtrisé et des systèmes performants de séchoirs en grange de foin en vrac.

Parcours

1981 Création du GAEC entre frères : 50 hectares, 51 vaches laitières (VL), production de 263 000 litres,

1986 Création d'une retenue collinaire de 26 000 m³,

1991 Mise en place du séchoir à balles rondes,

1994 Installation des épouses de Jean et Marcel, comme chefs d'exploitations. La surface totale de 85 ha,

2001 Conversion à l'agriculture biologique et signature d'un CTE. Le quota passe à 362 000 L avec 52 VL. Agrandissement du séchoir à balles rondes,

2003 Installation de Guillaume, fils de Jean. Obtention de la certification AB,

2004 Le troupeau compte 60 VL pour 400 000 L de quota,

2006 Départ en retraite de Jean et Solange, installation de Laurent, 436 000 L de quota,

2008 Mise en place du séchage en grange de foin en vrac, arrêt de l'ensilage de maïs,

2009 Arrêt des balles rondes. Nouveau débouché pour les vaches de réforme. Augmentation du quota laitier (453 000 L) liée à une reprise en location de 14 ha supplémentaire,

2011 11 ha supplémentaire et passage à 524 000 L de quota. Installation de Christian, Marcel et Marie-Jo deviennent salariés,

2012 Perte de 7 ha et passage à 553 000 L. Mise en place d'une seconde retenue collinaire de 20 000 m³. Départ en retraite de Marcel et Marie-Jo.

Spécificités techniques

- 80 vaches Prim'Holstein, rendement laitier moyen 8 500 L/vache, taux butyreux de 38 et taux protéique de 31,
- Autonomie fourragère atteinte via 55 ha de prairies temporaires et séchage du foin en grange en vrac et en balles rondes,
- 16 ha de céréales sont cultivées, du maïs est acheté (gain de temps de travail),
- Alimentation des vaches en été : pâture + complément de foin, en hiver : foin de luzerne-dactyle et maïs ensilage. Complément en céréales aptatives et maïs, toute l'année.

Atouts

• **Techniques** : Bonne technicité des exploitants, discipline et rigueur dans le travail, foin de très bonne qualité, terres propices à la culture de luzerne et à l'irrigation, mise en commun du matériel, parcellaire regroupé et bâtiments bien adaptés ;

• **Sociaux** : Bonne organisation du travail, cadre de vie agréable, revenus satisfaisants grâce à une bonne efficacité économique, transmission de l'outil possible : installations en 2003, 2006 et 2011.

Contraintes

• **Techniques** : Problème d'érosion des sols, mais limitée par sa prise compte dans l'assolement, 25 ha ne sont pas mécanisables mais valorisés par les génisses et les bœufs, autonomie alimentaire difficile à obtenir ;

• **Economiques** : Dépendance vis à vis de Sodiaal pour la commercialisation du lait, pas de valorisation en bio pour les jeunes veaux, endettement élevé (45 %) lié à l'investissement récent dans le séchage de foin en vrac, 57 000 € d'aides perçues annuellement.

Valorisation et vente

• 553 000 L de lait collectés et valorisés en bio par la coopérative Sodiaal,

• Via la SICAREV, valorisation des vaches de réforme en bio. Quelques vaches de réformes également valorisées en steaks hachés bio auprès de particuliers. Les veaux de race pure ou croisée sont vendus respectivement à 1 et 4 semaines via la SICAREV mais non valorisés en bio.



Production : 80 vaches laitières Prim'Holstein

SAU : 105 ha, dont 12 en propriété

Commercialisation : Lait collecté en bio par Sodiaal / veaux en conventionnel et vaches de réformes valorisées en bio via Sicarev / vente directe de steaks hachés bio (vaches de réformes)

Région : Monts du Forez

Conditions naturelles : sol sableux, moins de 10 % d'argile, altitude 750 m

Main d'œuvre : 3 UTH familiaux

CA : 340 000 € - **EBE** : 160 000 € - **Annuités** : 55 000 €

GAEC du Mûrier

42

**Odile et Lionel Riche, Laurent Brousset,
Jean-Luc Guyot, Quentin Riou et Marjolaine Vadedoin**

Chagneux - 42800 Saint-Joseph

Jean-Luc 06 67 44 08 38 - Quentin 06 66 29 86 09 - gaec-du-murier@sfr.fr

Les 6 associés du GAEC du Mûrier ont décidé en 2011 de fusionner leurs 3 exploitations dans une ferme réunissant 231 ha de terres, 105 vaches laitières, 28 vaches allaitantes et leurs suites ainsi qu'un bâtiment de poudeuses. L'ensemble constitue un outil de travail collectif performant qui, par une bonne organisation du travail, permet de dégager du temps libre.

Parcours

1998 Création du GAEC du Mûrier par Laurent et Henri,

2003 Fin de la conversion de la SCEA la Clef des Champs (Jean-Luc et Quentin), **2010** Fin de la conversion du GAEC

du Mûrier, **2011** Fin de la conversion du GAEC Riche (Odile et Lionel), Les 3 fermes avaient en commun : structure de taille équivalente, production dominante de bovins lait avec 30 à 35 vaches laitières, 2 associés par ferme. Habitudes de travail en commun : CUMA et matériel de fenaison en copropriété, coups de main réguliers,

2011 Regroupement des 3 structures au sein du GAEC du Mûrier : La Clef des Champs et le GAEC Riche ont apporté tous les éléments d'actif au sein du GAEC du Mûrier qui est passé de 2 à 6 associés. Objectifs : assurer la pérennité des outils de production (transmission), produire ensemble pour mieux gérer l'organisation du travail et pouvoir prendre des week-ends,

2014 Arrivée de Marjolaine Vadedoin en remplacement d'un associé.



Spécificités techniques

- Conduite du troupeau en 4 lots : laitières en production, laitières tarées et génisses prêtes à vêler, autres génisses, bovins allaitants,
- Alimentation des animaux à l'herbe, foin, ensilage et mélange céréalière de la ferme. Concentrés, paille, foin et herbe supplémentaires achetés à l'extérieur,
- Rotation type : 4 ans de prairies temporaires, 1 an de céréales pures (blé, triticale ou orge), 2 ans de méteil. Capacité d'irrigation à renforcer pour plus d'autoproduction,
- Réunion d'organisation du GAEC tous les lundis matin, week-ends programmés en avance, travaux importants (nettoyage du poulailler, fenaison, etc.) réalisés en commun.

Atouts

- Zone périurbaine favorable à la vente directe,
- Le fonctionnement collectif permet d'avoir des week-ends et de gérer à plusieurs les pics de travail,
- Outils de production issus des 3 fermes donc bâtiments suffisants, équipements complets,
- Valorisation 100 % bio des productions.

Contraintes

- Zone périurbaine : limitant pour les déplacements, l'épandage et la sécurisation du foncier,
- Parcellaire morcelé (100 îlots PAC),
- Il manque quelques hectares pour être à l'aise pour le pâturage des laitières,
- Irrigation insuffisante à ce jour.

Valorisation et vente

- 105 vaches laitières pour 646 000 L de lait produits dont 580 000 collectés par Biolait, 16 000 de lait cru et 50 000 consommés par les jeunes,
- 28 vaches allaitantes Salers pour 24 naissances par an,
- Réformes valorisées via Charal, Biovie ou en steaks hachés, 50 veaux vendus à 5 semaines d'un négociant, 20 veaux de lait vendus à 5 mois à des voisins, 5/6 génisses salers vendues en colis à 30 mois et les mâles Salers vendus à 36/40 mois à Biovie,
- 3 000 poules pour 750 000 œufs/an, vendus à 80 % en circuits courts et 20 % via un grossiste,
- 50 t de céréales vendues à Cizeron et Moulin Marion.

Production : bovins lait et allaitants, poules poudeuses

SAU : 231 ha, 70 ha en propriété, le reste en location avec 100 propriétaires

Commercialisation : lait collecté par Biolait, viande vendue en steaks hachés ou via Charal et Biovie

Région : Mont de Jarez

Conditions naturelles : sols sablo-caillouteux, plutôt séchant / 400 m en moyenne

Main d'œuvre : 6 UTH

CA : 700 000 € - **EBE** : 294 000 €

Annuités : 100 000 €

GAEC la Ferme aux Trois Granges

42

Laurent, Nathalie et Florence Grange

Chemin des Etangs 42210 Boisset-lès-Montrond

Tél : 06 72 71 48 22 - l.grange@42.sideral.fr

Le GAEC des Trois Granges associe un élevage laitier et une ferme pédagogique. Il est le résultat de choix stratégiques et techniques visant à transformer les contraintes de la ferme en atouts, avec une volonté continue de réduire la pénibilité du travail, d'améliorer l'efficacité du système agronomique et donc la qualité de vie sur la ferme. Objectif : être bio et productif !

Parcours

2000 Installation de Laurent sur la ferme familiale avec un troupeau laitier et 115 000 L de quota,

2002 Constitution du GAEC avec l'installation de Nathalie : 145 ha, 300 000 L de quota,

2007 Installation de Florence sur le projet de ferme pédagogique,

2008 Début de la conversion bio,

2009 Ouverture de la ferme pédagogique, construction du séchage en grange, lancement du projet de photovoltaïque,

2010 Certification bio, 424 000 L de lait, démarrage de la vente directe à la ferme,

2012 Achat de quota et transformation des primes vaches allaitantes pour arriver à 788 000 L. Adhésion à la CUMA de distribution du fourrage,

2013 Investissement dans 2 robots de traite et aménagement des bâtiments en conséquence.

Spécificités techniques

- 110 vaches traites Montbéliardes. Optimisation des robots et de la pâture à raison de 55 vaches traites par robot. Seuls les veaux femelles pour le renouvellement sont gardés,
- Alimentation des animaux : Ration hivernale composée de foin et luzerne, maïs ensilage, maïs grain humide et tourteau de soja. Pâture de fin mars à octobre avec un objectif de 30 % de pâture + foin et compléments,
- 157 ha, dont 25 ha de prairie temporaire en « mélange suisse » autour des bâtiments, en rotation avec 5 ha de maïs. 20 autres ha irrigables pour luzerne et céréales.
- Capacité de séchage en grange de 500 t.

Valorisation et vente

- 830 000 L produits et collectés par SODIAAL en 2013,
- Vente directe : 4 000 L transformés en confiture de lait, fromage frais et secs, glace au lait. Valorisation de la viande en steacks hachés.

Atouts

- Optimisation du temps de travail et réduction de la pénibilité par mécanisation soutenue, bâtiments fonctionnels, automatisation de la traite et de la distribution du fourrage,
- CUMA de la Curraize : distribution du fourrage par un salarié. Adhèrent à 2 autres CUMA pour divers matériels,
- Autonomie alimentaire consolidée par le séchage en grange, pluviométrie de 650 mm annuels et 45 ha irrigables,
- Contexte périurbain : atout pour la ferme pédagogique,
- Effort continu d'amélioration des conditions de travail,
- Curiosité, recherche d'innovation, expérimentation.

Contraintes

- Contexte périurbain : morcellement fort avec 157 ha en une quinzaine d'îlots, dont 55 ha à 6 km et une trentaine de propriétaire,
- Charge financière importante,
- Charge de travail conséquente.



Production : bovin lait et ferme pédagogique

SAU : 157 ha, 57 ha en propriété

Commercialisation : lait collecté par Sodiaal, un peu de vente directe

Région : plaine du Forez

Conditions naturelles : sols très hétérogènes / 345 m

Main d'œuvre : 4 UTH, dont un salarié à temps plein

CA : 430 000 € - **EBE** : 180 000 €

Annuités : 100 000 €

La Ferme aux Cabris

42 Samantha Le Floch et Pascal Prefol
Le Peyrard 42370 Les Noës - Tél : 06 83 49 57 46 – lafermeauxcabris@orange.fr

Pascal et Samantha ont mis en œuvre leurs compétences complémentaires pour créer de toute pièce une exploitation agricole caprine avec transformation fromagère. Ils élèvent 92 chèvres (objectif 103 chèvres) dans les Monts de la Madeleine. Le lait produit est transformé en fromages à la ferme. Les chevrettes de renouvellement et les chevreaux de boucherie sont nourris au lait de vache bio (acheté à un éleveur laitier proche). Les produits sont vendus en vente directe et circuits courts. Toujours en recherche d'innovation, ils participent à de nombreuses formations techniques et à plusieurs groupes de réflexion.

Parcours

2006 Installation Pascal sur les terres du grand-père (15 ha en friche). 45 chevrettes indemnes CAEV + 5 génisses ferrandaises, construction bâtiment,

2007 Installation de Samantha, technicienne fromagère. Fabrication des 1^{ers} fromages. Augmentation des surfaces

de 30 ha, dont 17 ha d'une ferme voisine,

2008 Fin du bâtiment avec aménagement de la moitié du séchage en grange,

2009 2^{ème} case de séchage en grange. Aménagement pour l'élevage des cabris,

2010 Création d'un point de vente à la ferme,

2011 Introduction de 15 chevrettes Massif Central et un bouc. 17 ha supplémentaires,

2014 Lancement d'un magasin de producteurs à Renaison.

Spécificités techniques

- Surfaces : 70 ha dont 50 ha mécanisables, dont 1 ha de cultures en rotation avec PT. Cultures selon les parcelles : Avoine / Chanvre / Pommes de terre / Méteil. Techniques culturales simplifiées (TCS),
- Fertilisation : Epandage de compost, fumier jeune et chaulage au carbonate de calcium,
- Alimentation pour les chèvres : pâture d'avril à novembre + foin. Ration hivernale : foin séché en grange. Pour les chèvres en lactation, foin de luzerne acheté localement. Concentrés : max 800 g/j/chèvre (pic de lactation). Achat des matières premières (localement) et réalisation du concentré à la ferme : pois, triticales, avoine, orge, maïs. Proportions du mélange modifiées en fonction des animaux et de la qualité de la transformation fromagère,

- Alimentation pour les cabris : min 7 jours au colostrum puis lait de vache pur, jusqu'à 2 litres + Foin à volonté + argile,
- Soins naturels aux animaux : homéopathie, cures de minéraux, réalisation de Pil-test.

Atouts

- Capacité de remise en question, et d'expérimentation (soin aux animaux, alimentation, technologie fromagère),
- Séchage en grange et Fabrication d'Aliment à la Ferme,
- Bâtiment et fromagerie fonctionnels,
- Forte biodiversité végétale.

Contraintes

- Annuités élevées et démarrage difficile,
- Aménagement du bâtiment à terminer,
- Sols compactés, à faible fertilité, très peu de labourable, sols tassés,
- Pentes fortes,
- Achat de fourrages chaque année et de presque tous les concentrés.

Valorisation et vente

- 32 000 litres de lait sont transformés en fromages et produits laitiers : pâte lactique, pâte pressée non cuite, yaourts, desserts lactés, flans, beurre de chèvre et brousse. Primés plusieurs fois au concours des produits fermiers innovants de la Loire,
- Commercialisation des fromages à 92 % en vente directe et circuits courts (3 marchés, vente à la ferme, 1 Ruche Qui dit Oui et 1 AMAP) et 8 % en GMS et magasin bio,
- Vente de la viande en circuits courts (27 cabris, 2-3 veau, 8 porcs) et à un engraisseur (42 cabris).

Production : caprins, bovins viande, porcs

SAU : 70 ha, 15 ha en propriété

Commercialisation : vente directe et circuits courts

Région : Monts de la Madeleine

Conditions naturelles : sol granitique, peu profond et pentu.

de 620 à 1000 m

Main d'œuvre : 2 UTH

CA : 118 000 €, hors subv 92 000 €

EBE : 48 700 € - **Annuités** : 32 000 €€

La Ferme du Marpin

42

Babette et Hervé Ricca

42460 Boyer - Tél : 04 77 66 24 34

Bernadette et Hervé Ricca organisent le travail sur leur ferme afin de mener à bien trois ateliers de production : un troupeau de vaches allaitantes Aubrac, 800 volailles de chair ainsi que du blé panifiable transformé en farine à proximité de l'exploitation. De plus, ils produisent des fourrages et des céréales afin de tendre vers l'autonomie totale de la ferme pour l'alimentation des animaux. La commercialisation est intégralement réalisée en vente directe.

Parcours

1989 Reprise de l'exploitation du père de Bernadette en bovins allaitants sur 26 ha,

1997 Passage à 37 ha avec 22 vaches allaitantes. Mise en place d'un élevage de volailles fermières,

1998 Conversion à l'AB,

2001 Signature d'un CTE. Commercialisation 100 % en circuits courts,

2002 Signature d'un avenant herbagé au CTE. Les vaches sont transformées dans un laboratoire collectif de proximité. La ferme compte également 500 volailles de chair, 1 truie et 20 porcs gras par an, 30 poules pondeuses, des pommes de terre et de la farine, le tout vendu à la ferme,

2007 Les AMAP prédominent dans le mode de commercialisation,

2008 Arrêt de l'atelier porc. Développement de l'atelier farine et de l'atelier volaille à 800 poulets de chair. Commercialisation en AMAP, à la ferme et sur un marché.



Spécificités techniques

- 37,5 ha dont 18 attenants aux bâtiments d'élevage,
- Terrains à vocation herbagère, bons pour l'élevage, moins favorables aux céréales,
- Alimentation des bovins par la pâture en été, au foin en hiver. Engraissement des veaux à l'herbe,
- Autonomie complète en fourrage, partielle en céréales et paille via 250 balles rondes de foin produites sur 12 ha ; 3 ha de mélange triticales/pois et 1 ha de blé panifiable,
- Rotation de 1 an de blé, 2 ans de triticales/pois avant 3 années de prairie temporaire. Fertilisation des prairies au fumier composté.

Atouts

- Zone à vocation herbagère, surfaces bien valorisées par l'élevage,
- Attention forte portée à l'intégration de la ferme au paysage,
- Diversification des productions : rééquilibrage entre productions animales (bovin, volailles) et productions végétales (blé planifiable, plantation récente de pommiers),
- Valorisation de la totalité de la production en filières courtes,
- Vitesse de croisière atteinte, pas d'annuité.

Contraintes

- Parcellaire morcelé, avec des parcelles très éloignées (jusqu'à 16 km),
- Autonomie en grain et en paille qui n'est pas complète,
- Vente directe demandant beaucoup de temps,
- Dépendance aux aides directes : prime au bovin allaitant, prime à l'abattage, ICHN, DPU...

Valorisation et vente

- Vaches abattues et transformées en bio localement. La viande est vendue en direct emballée en caissettes à 80 % et sur le marché à 20 %,
- GIE avec un éleveur bovin et ovin pour commercialiser la viande sur un marché, permet de travailler en commun et d'élargir la gamme,
- Transformation et vente à la ferme des poulets,
- Blé panifiable transformé en farine à proximité de la ferme et commercialisé en direct en sac de 1 et 5 kg.

Production : vaches allaitantes, volailles de chair et farine

SAU : 37,5 ha dont 26,5 ha en propriété

Commercialisation : vente directe (AMAP, vente à la ferme et sur un marché)

Région : Nord roannais

Conditions naturelles : sol à dominante limono-sableuse, altitude 400 m

Main d'œuvre : 2 UTH familiaux + 1/4 salarié

CA : 65 000 € - **EBE** : 13 000 €€

Annuités : 0 €€

Mickaël Rollet

42

Chez Paillet - 42640 St-Germain-Lespinasse
Tél. : 06 26 65 27 25 - mickael.rollet42@orange.fr

Mickaël est installé depuis 2005 en maraîchage bio au nord de Roanne dans l'objectif de créer un maximum d'autonomie sur sa ferme. De l'autoproduction de plants à la vente directe des produits, l'enjeu est de maîtriser toutes les étapes au sein d'un système cohérent basé sur des rotations extensives avec des prairies et dans lequel les animaux apportent la matière organique.

Parcours

2005 Installation avec DJA et une demi-SMI sur 3 ha de terrains familiaux convertis à l'agriculture biologique. Atelier maraîchage avec 800 m² de tunnels, vente directe via 3 marchés des paniers,

2009 Reprise du restant de l'exploitation familiale avec l'atelier ovin viande. Entrée en conversion des 28 ha supplémentaires,

2011 Fin de la conversion, exploitation 100 % AB. Augmentation progressive de la surface en tunnels jusqu'à 2500 m², puis en **2012** investissement dans 2600 m² de serres multi-chapelles d'occasion, pour arriver aujourd'hui à une surface totale couverte de 5100 m².



Spécificités techniques

- 23,5 ha de prairie pour les ovins, maraîchage sur 2,5 ha de plein champs et 5100 m² de surfaces couvertes,
- Autoproduction des plants de plus d'une quarantaine de légumes,
- Planches permanentes sous tunnels, planches non permanentes en plein champ : mise à plat du terrain à l'automne pour implantation d'un engrais vert,
- En plein champ, 3 années de maraîchage suivies de 2 années de prairie. Sous tunnels : rotation maraîchère classique par famille et légumes feuilles/racines,
- Fraises et framboises sont de bons compléments de gamme, produit d'appel sur l'étal,
- Cheptel composé de 100 mères de races charolais et Rava-croisée Île-de-France, 3 béliers charolais purs pour 120 à 140 agneaux par an. Gestion extensive du troupeau,
- Complémentarité des ateliers ovins et maraîchage : rotation maraîchère avec céréales, compost de fumier de mouton, agnelages en décembre/janvier, période moins dense en maraîchage.
- **Autoconstruction** : Conversion accompagnée du parc matériel au triangle d'attelage rapide (chantier participatif).

Atouts

- Satisfaction à exercer ce métier,
- Cohérence globale de l'exploitation : complémentarité élevage extensif et maraîchage,
- Très bon démarrage grâce à une reprise d'exploitation familiale : terrain, matériel, coup de main,
- Production toute l'année de légumes diversifiés,
- 90 % de vente directe locale, demande forte, encore non comblée aujourd'hui et proximité d'un bassin de consommation,
- Triangle d'attelage automatique autoconstruit : gain de temps et efficacité,
- Plants autoproduits,
- Compost de fumier de mouton fait maison.

Contraintes

- Temps de travail important,
- Faible maillage de maraîchers bio dans la zone : échange de matériel, coup de main,
- Parasitisme sur ovins.

Valorisation et vente

- 90 % des légumes vendus sur deux marchés par semaine sur la même place de Roanne, dont un ne fonctionne que de janvier à avril,
- 10 % restants vendus en restauration collective via la SCIC Bio A Pro, localement en direct, ainsi que chez quelques restaurateurs.



infos clés
+

Production : maraîchage, petits fruits, atelier ovin viande complémentaire

SAU : 32 ha, 1 ha en propriété

Mode de Vente : vente directe

Région : Plaine du Roannais

Conditions naturelles : sol sableux limoneux, altitude 335 m

Main d'oeuvre : 3 UTH dont 1 UTH exploitant, 0,75 UTH salarié permanent, 1,25 UTH apprenti et saisonnier

CA : 100 000 € dont 85 000 € liés aux légumes

Gilbert Besson est arboriculteur depuis plus de 27 ans, il a converti ses vergers en AB pour être en accord avec ses convictions. Depuis, il a diversifié ses productions et ses débouchés afin de renforcer la viabilité économique de la ferme tout en se protégeant des aléas climatiques, phytosanitaires ou commerciaux.

Parcours

1987 Installation en GAEC familial. Elevage laitier et arboriculture commercialisé via la Sicoloy,

1997 Décision de passer en bio, début des pratiques agrobiologiques sur la ferme,

1998 Début de la conversion, diminution des surfaces de framboise,

2000 Retrait de la Sicoloy, investissement dans camion avec caisse isotherme et chambre froide de 160 m³. Diversification des productions et des débouchés : diminution de la framboise, plantation de pommiers et fraisiers, respectivement valorisés en circuit long et magasins spécialisés,

2006 Mise en place d'un atelier poules pondeuses pour le complément de gamme sur les marchés,

2009 Agrandissement de la SAU avec la location de 4 ha supplémentaires. Diversification des légumes de plein champs et acquisition d'une serre pour les fraises sous-abri.

Spécificités techniques

- 16 ha implantés (4 de pommiers, 1 de fraisiers, 1,2 de cerisiers, ainsi que pêchers, abricotiers, framboisiers et raisin de table), 1 ha de légumes et 3 000 m² pour l'atelier volaille,
- Gestion des maladies et ravageurs : bonne prophylaxie générale grâce au morcellement et aux haies,
- Carpcapsc : filets anti-carpcapsc sur 2 ha de pommiers et traitements de Carpovirusine + Madex,
- Tavelure : variétés peu sensibles ou résistantes, enfouissement des inoculum de tavelure avec les feuilles mortes par désherbage mécanique en hiver et traitements à base de cuivre et soufre,
- Puceron cendré : argile et insecticides à base de plantes. Maîtrise de la vigueur des arbres pour limiter la pression,
- Gestion des adventices par l'enherbement des vergers,
- Gestion de la fertilisation d'après les résultats d'analyse de sols suivant la méthode Herody,
- Eclaircissage manuel, associé à un système de taille longue et une fertilisation azotée à la nouaison favorisant une sélection plus forte par l'arbre.

Atouts

- Contexte pédo-climatique favorable à la production de fruits,
- Proximité d'autres producteurs bio et de l'Arday,
- Proximité de gros foyers de consommateurs,
- Productions variées et débouchés diversifiés limitant le risque économique dans un contexte où la demande en fruits bio est très forte.



Contraintes

- Si le morcellement des parcelles est bon pour la prophylaxie, il engendre une perte de surface et une augmentation du temps de travail (travaux mécanisés plus lents),
- Temps de travail important.

Valorisation et vente

- Production valorisée en frais, sauf le 2^{ème} choix de pomme et fraise transformé à façon en jus,
- Commercialisation réalisée à 30 % via des grossistes, 20 % en magasins bio à proximité et 50 % en vente directe réalisée sur 3 marchés et des systèmes de paniers : Arbres à légumes et Paniers de Martin (650 paniers),
- Un peu d'achat-revente : complément de gamme pour les marchés ; compense aléas production,
- 63 % du CA avec pomme, fraise et cerise. Fraise et cerise mieux valorisées en circuit long qu'en circuit court.

Production : arboriculture, avec diversification en maraîchage et aviculture

SAU : 10 ha en propriété, 6 ha en location

Commercialisation : grossistes, magasins bios et vente directe

Région : Monts du Lyonnais

Conditions naturelles : sol sablo-limoneux, altitude 500 m

Main d'œuvre : 2,4 UTH dont 2 x 0,5 UTH salariés et 0,4 saisonniers

CA : 130 000 € - **EBE** : 42 000 €

Annuités : 0 €

Domaine de la Bonne Tonne

69

Marcel Grillet

Morgon - 69910 Villié-Morgon - Tél : 04 74 69 12 22

Après 25 années de viticulture, Marcel Grillet a eu envie de réintroduire le labour dans ses vignes pour diminuer les traitements herbicides. Convaincu par les premiers résultats encourageants, il a continué à remettre en question ses pratiques culturales jusqu'à décider de convertir son vignoble à l'AB. Il cultive aujourd'hui 3 ha de Morgon et 0,6 ha de Beaujolais et est convaincu du bien-fondé de ce choix.

Parcours

1975 Installation avec 1,5 ha de Morgon en métayage,

1980 Achat de 2,2 ha de vigne en Beaujolais à St-Jean-d'Ardières,

1983 Réunion des domaines de Marcel et de son épouse en appellation Morgon,

2001 Souhait de travailler mécaniquement le sol pour éviter le désherbage chimique : achat d'un vieux tracteur,

2002 50 % des surfaces désherbées mécaniquement, augmentation constante du labour,

2003 Essais de labour concluants : décision de se convertir à la bio via un Contrat d'Agriculture Durable,

2004/2005 Achat d'un 2^{ème} tracteur plus puissant (65 CV) et d'une 2^{ème} paire de charrue,

2007/2008 Diminution des surfaces pour installation du fils (2 ha de Morgon) et amélioration de la qualité de vie.

Spécificités techniques

- Vendanges à la main, vinification et élevage en fût réalisés sur l'exploitation,
- Beaujolais vinifié en 8 à 10 jours en levures exogènes. Morgon vinifié en 19 jours en levures indigènes, sans levain, avec gestion de la vinification par contrôle de la température,
- 100 % des vignes sont enherbées,
- Itinéraire de travail du sol : griffe canadienne en mars/avril pour décompacter le sol sur l'inter-rang, décaillonneuse fin mai pour débattage du rang, soc cœur et griffe fin juin pour travail du sol du rang et de l'inter-rang, bineuse à lame fin juillet/début août pour binage superficiel sous le rang,
- 3 champignons présents dans les vignes : mildiou, oïdium et black-rot. Respectivement traités au cuivre, soufre et purin de prêle. Attaques entre mai et août, ampleur variant avec les précipitations.



Atouts

- Passage en bio améliore la qualité du sol, permet des raisins plus aromatiques, plus équilibrés, donc des vins plus complexes,
- Augmentation de la biodiversité,
- Passion du métier : conduite de la vigne, gestion de la vinification et du paysage de l'exploitation,
- Maîtrise technique satisfaisante et niveau d'équipement suffisant pour assurer la réactivité.

Contraintes

- Passage en bio implique une augmentation forte du temps de travail du sol et du temps d'entretien du matériel, d'où augmentation du coût de revient,
- Peu de ressources en matière organique pour la fertilisation,
- Le cuivre, seul moyen de lutte contre le mildiou,
- Souhait d'avoir du matériel moins lourd pour diminuer tassement du sol et consommation de gasoil,
- Mode de commercialisation qui implique une valorisation faible des produits AB par rapport au prix du conventionnel.

Valorisation et vente

- Rendement moyen de 35 hl/ha en Morgon,
- Morgon vendu en bio pour 1/3 à l'export : Etats-Unis, Canada, Angleterre, Belgique, et 2/3 en France : particuliers, ainsi que cavistes et grande distribution par l'intermédiaire d'un GIE.

Production : viticulture.

Morgon 3 ha et Beaujolais blanc 0,6 ha

SAU : 3,6 ha dont 1,6 en propriété

Commercialisation : en bouteille, en vrac et en vendange fraîche. Sur l'exploitation, par correspondance, à l'export et via des négociants

Région : Villié-Morgon dans le Beaujolais

Conditions naturelles : sol schisteux, altitude 300 m

Main d'œuvre : 2 UTH familiaux

CA : 164 400 € - **EBE** : 33 994 €

Annuités : 21 870 €

 infos
clés

GAEC Ferme de la Milonière

69 Monique et Marc Perrusset

La Milonnière - 69670 Vaugneray

Tél : 04 78 45 97 10 - moniqueperrusset@hotmail.fr

Monique et Marc Perrusset élèvent 100 chèvres dans les Monts du Lyonnais. L'intégralité du lait produit est transformé en fromage à la ferme. La commercialisation des fromages est maîtrisée par des débouchés en vente directe. L'objectif poursuivi est de maintenir une symbiose entre les chèvres et leur environnement, ainsi que d'entretenir une relation de confiance avec les consommateurs par l'élaboration de produits de qualité.

Parcours

1992 Installation sur l'exploitation familiale. Démarrage des chantiers d'amélioration et de construction des bâtiments,

1998 L'ensemble des bâtiments est fonctionnel,

2003 La ferme est certifiée en AB,

2004 Signature d'un Contrat d'Agriculture Durable qui intègre le compostage du fumier, la gestion extensive et la construction d'un séchage en grange,

2007 Embauche d'une salariée à 4/5^{ème} de temps,

2010 Extension de la chèvrerie,

2011 Création d'un filtre à roseaux,

2012 La salariée passe à temps plein,

2013 Création du GAEC Ferme de la Milonière : Monique et Marc deviennent associés.

Spécificités techniques

- 48 ha dont 20 ha de bois utilisés en parcours gardés, 19,5 ha de prairies non labourables, 8,5 ha utilisés pour la culture de céréales en rotation avec des prairies temporaires,

- 100 chèvres Alpines et 4 boucs. Production 70 000 L de lait et 160 chevreaux/an : 130 chevreaux vendus à 8 jours et 30 chevrettes de renouvellement,

- Chèvres sélectionnées sur la rusticité afin qu'elles s'adaptent à leur milieu naturel et pas l'inverse,

- Soins aux animaux par homéopathie (traitement de fond) et aromathérapie (gestion du parasitisme et des mises-bas),

- Alimentation des chèvres par un pâturage à l'année et une complémentation en foin et céréales,

- Autonomie en foin et séchage en vrac en grange pour optimiser son appétence.

Atouts

- Environnement adapté à l'élevage caprin,
- Production de foin de qualité,
- Alimentation très diversifiée (châtaigne),
- Biodiversité « naturelle » en espèces herbeuses et espèces ligneuses,
- Bonne autonomie financière,
- Ouverture sur l'extérieur par des responsabilités professionnelles,
- Embauche d'une salariée ayant permis de dégager du temps libre.

Contraintes

- Surfaces labourables limitées et terrains pentus ne permettant pas l'autonomie en céréales,
- L'entretien des parcelles et des clôtures implique un travail important et peu mécanisable.



Valorisation et vente

- 63 000 L de lait transformés en fromages à pâte lactique (85 %) et à pâte pressée non cuite et pâtes molles (15 %), vendus aux stades : frais, mi-sec ou sec,
- Fromagerie aux normes mais transformation de façon traditionnelle avec des souches sauvages et le petit lait de l'exploitation. Une certaine diversité microbienne donne un goût propre au fromage et lui confère une bonne qualité gustative,

- Commercialisation réalisée à 80 % sur deux marchés à Craponne et Lyon, à 15 % par des systèmes de vente de paniers et à 5 % en vente à la ferme. La vente directe permet d'être maître de son produit jusqu'au bout, de conserver la relation aux consommateurs, et de garder vivant un savoir-faire, et la reconnaissance de ce savoir-faire.

Production : élevage caprin

SAU : 28 ha + 20 ha de bois

Commercialisation : vente directe

Région : Monts du Lyonnais

Conditions naturelles : sol sableux peu profond, altitude 600 mètres

Main d'œuvre : 3,5 UTH dont 1 salarié et 0,5 apprenti

CA : 120 000 € - **EBE** : 42 000 € - **Annuités** : 3 000 €€

GAEC Morilleau



69 Annabelle, Joseph, Ronan Morilleau

Le Pinay - 69510 Rontalon - Tél/fax : 04 78 48 99 15 - 06 71 11 82 98

Annabelle, Joseph et Ronan Morilleau, 3 forces de travail complémentaires, 3 stades de vies différents, un objectif partagé : le plaisir de vivre de notre travail dans le respect des convictions de chacun.

Parcours

1985 Installation de Joseph sur 5,14 ha de maraîchage,

1987 Certification bio, 1^{er} tunnel froid de 400 m², commercialisation sur 3 marchés,

1999-2000 Annabelle devient conjointe-collaboratrice, signature d'un CTE,

2007 2 ha supplémentaire dont 2000 m² de tunnel froid,

2008 Achat des terrains de la ferme d'origine,

2011 Ronan devient aide familial,

2012 Création du GAEC Morilleau avec l'installation effective d'Annabelle,

2013 Ronan devient le 3^{ème} associé, concrétisant un projet de longue date,

2014 Construction d'un bâtiment de 350m² pour abriter le matériel et les emballages,

Depuis 1987 l'exploitation fonctionne grâce à deux marchés par semaines. Progressivement, le développement de systèmes de vente complémentaires : magasin de proximité, restauration collective puis vente en grossiste en 2012. Un partenariat régulier s'est établi avec ces structures.

Spécificités techniques

- Matière organique apportée de façon fractionnée, en petites quantités, car : argiles à faible capacité de fixation, les pentes engendrent un drainage élevé favorisant le lessivage et l'érosion un lessivage,
- Investissements constant en mécanisation et équipements pour diminuer temps de travail et pénibilité,
- Plan de culture et rotations sont très liés à la SAU disponible et aux caractéristiques agronomiques des parcelles,
- Irrigation organisée par quadrillage avec un système de micro-aspiration en plein champs, goutte à goutte et brumisation programmée sous tunnels.

Atouts

- Du plaisir à exercer cette activité,
- Proximité de Lyon facilite la vente directe,
- Fidélité de la clientèle,
- Intégration dans des réseaux professionnels,
- Production toute l'année d'une gamme variée de légumes, aromatiques et fruits rouges,
- Peu de maladies liées à l'altitude, intérêt pour la lutte biologique et aide technique du BTM,
- Exploitation équipée mécaniquement pour la gestion de l'herbe : 1 bineuse étoile et 1 bineuse à dents, doigts Kress, herse étrille,
- Non labour depuis 5 ans,
- Stockage des légumes d'hiver dans une cave de 127 m², chambre froide 30 m³, monte charge, pallocks et transpalettes,
- 2 sites d'exploitations complémentaires, un versant sud et un versant nord, permettant de bien gérer la saisonnalité,
- Système d'irrigation performant,
- Bâtiment de 350 m² pour abriter le matériel.

Contraintes

- Terrain pentu,
- Conditions climatiques difficiles : risque de gel tardif au printemps, précoce à l'automne,
- Charge de travail importante, assumée par l'organisation à 3 associés,
- Pression foncière agricole importante, manque de surfaces pour des meilleures rotations.

Valorisation et vente

- 90 % des ventes via 2 marchés bio à Saint-Genis-Laval et Ecully. La culture de 40 espèces permet de proposer une large gamme toute l'année,
- 6 % via un grossiste et 4 % via un magasin bio,
- La vente directe, complétée par l'engagement en vente en gros, exige une bonne anticipation du calendrier de culture.



Production : maraîchage, aromatiques, fruits rouges

SAU : 10,14 ha, dont 4,5 ha en production

Commercialisation : vente directe majoritaire

Région : Coteaux du Lyonnais

Conditions naturelles : sol limoneux à limono-sableux, altitude 500 m

Main d'œuvre : 3 UTH

CA : 130 000 € - **EBE** : 57 000 € - **Annuités** : 13 200 €

La Ferme des Clarines

69 Marie-Claire et Marc Ollagnier

Thurigneux - 69440 Saint-Maurice-sur-Dargoire - Tél : 04 78 81 51 01

Marc et Marie-Claire raisonnent leurs choix de production et de commercialisation en maintenant une cohérence globale sur la ferme : qualité des produits, qualité de vie, autonomie et maîtrise de la vente. Pour cela, ils gèrent un troupeau de 32 vaches dont ils valorisent tant le lait que la viande, tout en assurant l'autonomie alimentaire des animaux par leurs productions de fourrages et de céréales.

Parcours

1974 Marc est aide familial sur l'exploitation de ses parents, en maraîchage biologique depuis **1972**, et s'occupe de l'atelier bovin,

1976 Conversion de l'atelier laitier à la bio. Démarrage d'une petite activité de transformation à la ferme,

1980 Installation de Marc, construction de l'étable entravée et des cellules de séchage en grange pour le fourrage,

1982 Mise en place de la fromagerie,

1990 à 1995 Augmentation du parcellaire de 3 ha puis de 15 ha et regroupement autour du siège de l'exploitation,

1998 Démarrage de la collecte avec Biolait,

2008 Mise en service de la nouvelle fromagerie,

Aujourd'hui, la ferme ne valorise plus son lait via Biolait.

Atouts

- Excellente maîtrise des prairies multi-espèces,
- Foin de bonne qualité grâce au séchage en grange,
- Autonomie alimentaire,
- Valorisation de toutes les productions en bio,
- Participation active à la vie sociale alentour, notamment par la vente directe.

Contraintes

L'éloignement important des parcelles ne facilite pas le pâturage des vaches et conduit à l'irrigation des prairies les plus proches de l'exploitation et limite la possibilité de rotation des cultures sur les différentes parcelles.



Production : élevage bovin laitier, transformation fromagère, viande, fourrage et céréales

SAU : 77 ha dont 8 en propriété

Région : coteaux du lyonnais

Commercialisation : majoritairement en directe

Conditions naturelles : sol sableux (70 %) granitique et sec, altitude 400 m

Main d'œuvre : 2 UTH

CA : 99 000 € - **EBE** : 20 000 € - **Annuités** : 3 000 €

Spécificités techniques

- Taille du cheptel, choix des races élevées et des espèces cultivées résultent d'une recherche de bien être et d'équilibre au sein de l'exploitation,
- 32 vaches laitières Montbéliardes, Abondance et croisées Tarine x Abondance,
- Autonomie fourragère et céréalière assurée par 100 t de foin séché en grange, 60 t stocké en balles rondes, et 16,5 ha de céréales, cultivées en mélange orge/seigle/vesce/blé/avoine et orge/avoine,
- Prairies temporaires semées d'un mélange étagé d'une dizaine d'espèces adaptées à la fauche comme à la pâture et fournissant un fourrage de qualité,
- Alimentation des vaches aux pâturages en été, au foin séché en hiver. Plus à l'année 3,5 à 4 kg de céréales par jour,
- Peu de problèmes sanitaires sur le troupeau : les frais vétérinaires sont très limités 42 €/VL.

Valorisation et vente

- 126 000 litres de lait produit, dont 43 500 vendus en lait cru, fromages et rigottes mi-sec, sec et affiné et 82 500 auto-consommés par les veaux,
- Activité de reproduction : 8 génisses de renouvellement, 3 génisses vendues à des éleveurs bio,
- Atelier viande : 8 réformes transformées en steaks hachés, et 11 veaux de lait et 3 génisses abattus et vendus au détail et 1/2 carcasses,
- Production fourragère séchée en grange pour autoconsommation, et en balles rondes pour autoconsommation et 1/3 de vente,
- Céréales : 1000 kg/VL d'autoconsommation, 4 t de semences de ferme et vente éventuelle des surplus.

Ferme de la Maréchale

73

Claudine Godelle

Chef Lieu - 73240 Grésin - Tél : 04 76 31 89 48

L'ambition de Claudine est d'optimiser en continu le fonctionnement de la ferme : maîtriser le temps de travail pour se consacrer à l'essentiel : l'observation des animaux et la fabrication des fromages. Prendre plaisir à travailler avec les animaux tout en ouvrant la ferme à l'extérieur, en témoignant de son activité et de son engagement pour la bio et en dégagant du temps pour la famille et la vie.

Parcours

1998 Achat de la ferme de La Maréchale, avec projet d'installation en ferme bio et pédagogique,

2002 Installation après un brevet professionnel agricole, achat de 13,5 ha attenants, en conventionnel mais soins aux animaux par les plantes et absence de traitements sur les terres. Achat du troupeau de Saanen au chevrier mais paratuberculose décelée rapidement. Malgré un gros travail effectué d'amélioration de la situation sanitaire, en 2006, décision de revendre le troupeau et achat d'un nouveau troupeau de chèvre Alpine Chamoisée,

2004 Conversion en bio et signature d'un Contrat d'Agriculture Durable,

2006 Certification efficiente en agriculture biologique.

Spécificités techniques

- Troupeau de 50 chèvres Alpine Chamoisée et 2 boucs,
- Passage récent en monotraite afin d'optimiser la production laitière et d'améliorer l'alimentation des chevrettes,
- Soins aux animaux simplifiés au maximum, accent mis sur le préventif. Trois cures annuelles au chlorure de magnésium augmentent les défenses immunitaires et permettent un renforcement musculaire des mères avant la mise-bas. Argile appliquée en soin sur les blessures. Déparasitage annuel seulement si nécessaire,
- 11 ha de prairies permanentes et 4 ha de prairies temporaires permettent d'assurer des rotations satisfaisantes et l'autonomie fourragère de l'exploitation : toutes les parcelles sont pâturées, fauchées et une bande de luzerne est implantée systématiquement,
- Alimentation complétée après la traite par orge et tourteaux de lin-tournesol-pépin de courge.



Atouts

- Commercialisation ouverte vers l'extérieur, ferme pédagogique,
- Salariée de confiance disponible à proximité pour réaliser le marché hebdomadaire et les livraisons,
- Ferme à taille humaine gérée par une personne seule,
- Passage en monotraite,
- Belle bâtisse du 17^{ème} siècle, propice à l'accueil du public.

Contraintes

- Matériel agricole vieillissant, donc plus coûteux à l'entretien,
- Bâtiment agricole ancien, faiblement lumineux,
- Sensibilité du troupeau au parasite strongle.

Valorisation et vente

- 20 000 L de lait produits, dont 18 000 transformés en fromage à la ferme,
- Les fromages sont vendus à 72 % en direct à la ferme, et parfois sur les marchés et les foires, à 9 % en magasins spécialisés, à 10 % en GMS et 9 % au magasin de la coopérative laitière locale.



Production : caprin lait et transformation fromagère

SAU : 15 ha, essentiellement en propriété

Commercialisation : 72 % en directe, 10 % en GMS, 9 % en magasins spécialisés et 9 % au magasin de la coopérative laitière locale

Région : Avant Pays Savoyard

Conditions naturelles : sol argilo-calcaire, séchant en été. Altitude 400 m

Main d'œuvre : 1 UTH, plus ponctuellement aide familiale, et 1 salariée les jours de marchés

CA : 43 000 € - **EBE** : 23 000 € - **Annuités** : 5 000 €

GAEC des Cordiers

73

Charly Chaumon, Loïc Bertrand, Pierre-Antoine Nguyen

Chef lieu - 73170 Saint-Jean-de-Chevelu - Tél : 04 79 36 82 00

Les trois associés du GAEC des Cordiers élèvent 75 vaches Tarentaises pour produire un lait biologique qui est ensuite transformé par la coopérative de Yenne en tomme et gruyère bio à raclette. Le fonctionnement de l'exploitation est pensé et développé afin d'optimiser l'autonomie fourragère et céréalière de l'exploitation. La production d'énergie renouvelable (bois déchiqueté) permet un petit complément de revenu.

Parcours

Création du GAEC des Cordiers au début des **années 60** entre deux voisins, production laitière en race Tarentaise,

Dans les années 80, orientation vers une production plus extensive, avec une augmentation des surfaces en prairie,

Dans les années 90, début de la réflexion sur l'agriculture biologique,



1996 Conversion effective à l'AB, Loïc rejoint le GAEC en 1996, Charly en 1998 et Eric en 2004,

2013 Reprise de 20 ha de terres limono battantes à 17 km de l'exploitation, qui

permettent de rendre l'exploitation autonome, y compris en protéines puisqu'il a été introduit la culture du soja,

2014 Pierre Antoine remplace Eric.

Spécificités techniques

- 140 ha de terres dont 55 ha labourables et 85 ha de prairies naturelles, tout en location,
- 75 vaches Tarentaises et leur suite. Rendement moyen de 5 000 L/vache/an,

- Alimentation en été : pâturage + foin + 3 kg de céréales ; en hiver 1/4 de foin + 3/4 de luzerne et regain + 3 kg de matière sèche de maïs épi + 1 kg de soja produit sur la ferme,

- Pour maintenir le niveau de production, les génisses sont sélectionnées après le 1^{er} ou 2^{ème} vêlage,

- Séchage en grange à capteur solaire d'une capacité de 200 t couvrant les besoins des laitières,

- Rotation optimisée : 3 années de luzerne, suivi de 1 ou 2 ans de maïs, puis d'1 an de soja, avant 1 an de céréales orge-triticale-pois. Seules 20 t/an de céréales sont achetées,

- Recherche d'autonomie sur la ferme : 100 % de fertilisation organique, énergies renouvelables : séchage en grange à capteur solaire, séchage du maïs sur l'exploitation via un appareil en CUMA, rotation complète luzerne/maïs/soja/céréales, production de 150 m³ de plaquettes de bois.

Atouts

- Possibilité de cultiver du maïs, du soja et de la luzerne pour compléter l'autonomie fourragère,
- Des rotations longues avec prairie temporaire ou luzerne,
- Pas de problème de salissement des cultures sur ces rotations : faux semis avant le maïs et le soja, et après les céréales, binage du maïs/soja sur l'inter-rang. La herse étrille n'est presque plus utilisée,
- CUMA de compostage, séchage du maïs,
- Des débouchés en lait assurés et bien valorisés par la coopérative de Yenne,
- Vente directe pour la viande.

Contraintes

- 2/3 des surfaces non labourables,
- Grille de paiement du lait de la Coopérative de Yenne particulièrement exigeante (basée sur le taux de cellules et de staphylocoques) pénalisant une gestion sanitaire du troupeau basée sur la prévention (stimulation de l'immunité productrice de cellules),
- Quantité de travail élevée en mai et juin,
- Des annuités encore élevées liées aux prêts JA et mises aux normes,
- La bonne valorisation du lait est en partie amputée par l'augmentation des charges (fuel,...)

Valorisation et vente

- 350 000 L de lait collectés par la coopérative de Yenne, transformation en tomme et gruyère bio, lait payé 0,2 €/l de plus que le conventionnel, soit 0,63 €/l,
- 30 veaux vendus à 8 jours, non valorisés en bio,
- 20 réformes valorisées en bio, 1/3 en colis, 2/3 en filière bio.

Production : élevage laitier

SAU : 140 ha

Commercialisation : lait via la coopérative, viande en filière longue et en direct

Région : Avant-Pays Savoyard

Conditions naturelles : 80 % sol argilo-calcaire, séchant, 20 % sol limono battant, altitude 300 m

Main d'œuvre : 3 UTH

CA : 300 000 € - **EBE** : 150 000 €€

Annuités : 27 000 €€

GAEC Petite Nature

73 Carole Durand et Franck Vuillermet

695 chemin de Charrière Neuve - Bissy - 73000 Chambéry - Tél / fax : 04 79 62 38 08

La ferme de Franck et Carole est située « dans » Chambéry, cette proximité immédiate de la ville est un atout fort pour la commercialisation mais une menace pour la pérennité du foncier. 2,5 ha en maraîchage pour plus de 40 espèces de légumes cultivés et commercialisés intégralement en direct via le magasin de la ferme, des techniques innovantes (solarisation, planches permanentes) sont les points forts de cette exploitation.

Parcours

1996 Reprise de l'exploitation familiale par Franck. 1,5 ha en maraîchage. Emprunts élevés pour rachat des tunnels et outils,

1996 à 1999 Investissement dans tunnels et outils. Commercialisation via marché de demi-gros, GMS et primeurs. Embauche de Christine, la soeur de Franck,

2000 Situation financière délicate : annuités élevées et prix peu rémunérateurs. D'où début de la vente directe via un magasin de producteurs. Amélioration des revenus. Arrivée de Carole,

2000 à 2004 Evolution progressive des pratiques vers plus d'extensivité : protection biologique intégrée, solarisation, engrais verts. Renforcement vente directe et abandon du demi-gros,

2004 Conversion accompagnée par l'Adabio et création du magasin de vente à la ferme « Petite Nature ». Départ de Christine. Arrêt commercialisation via magasin collectif,



2004 à 2008 La vente directe implique l'élargissement de la gamme : plus de 40 espèces de légumes cultivés. Essor grandissant du magasin à la ferme.

Atouts

- Proximité immédiate de la ville, favorable pour la vente directe,
- Techniques de production et mode de commercialisation maîtrisés,
- Transformateur certifié à proximité,
- Présence d'un centre équestre fournissant le fumier.

Contraintes

- Proximité immédiate de la ville : très forte pression foncière, impossibilité de trouver des terres à proximité pour extension,
- Circulation délicate avec les tracteurs sur les routes,
- Trois parcelles de production dont une à 4 km du siège et sans irrigation.

Spécificités techniques

- Cultures en planches permanentes sous tunnel et plein champs,
- Rotation selon principes de bases : alternance légumes racine/feuille, hiver/été, par famille, succession des légumes interrompue par des engrais verts,
- Lutte contre les adventices : solarisation des planches permanentes sous tunnel, faux-semis, paillage plastique et toile hors-sol, binage et sarclage mécanique et manuel, désherbeur thermique,
- Lutte ravageur et maladies : haies pour maintien des prédateurs, protection biologique intégrée, filet anti-insectes,
- Fertilisation : fumier de cheval composté en tas,
- **Autoconstruction** : Travail du sol en planches permanentes avec l'autoadaptation autonome de deux outils : Cultibutte, Vibroplanche,
- Autoconstruction / adaptation d'une bineuse, d'un enrouleur de bâches, d'une planche à désherber,
- Utilisation d'un dispositif tracté d'aide à la plantation autoconstruit,
- Adaptation d'une herse étrille sous un tracteur à moteur déporté pour désherbage en plein et en interlignes,
- Développement en cours d'outils non animés pour la gestion des engrais verts et résidus de culture.

Valorisation et vente

- La vente est réalisée le vendredi de 12 h à 19 h via 150 clients au magasin de la ferme.
- En été : transformation à façon des excédents de production en soupe.

Production : maraîchage

SAU : 2,8 ha dont 2,18 en production

Mode de Vente : magasin à la ferme

Région : Cluse de Chambéry, 250 m d'altitude

Conditions naturelles : sol argilo-calcaire, lourd mais riche

Main d'oeuvre : 2 UTH familiaux + 1 salarié

CA : 107 000 € - **EBE** : 50 590 €€

Annuités : 0 €€

Cave Stéphane Héritier

74

59 rue du Centre 74270 Clermont

Tél : 04 50 69 66 45 - heritier.stephane@wanadoo.fr

Celui qui élabore un vin s'en va plus loin que lui

Respire la terre

Marche sur l'air

Accepte, décide et enlace

Hume, rehome, oxygène à plein nez

Délire, prend sa passion à bras le corps

Le cristal en sa main.

Parcours

Travaille une vigne depuis les **années 90**,**2004** Première vinification sur 40 ares de vignes,**2007** Installation avec DJA sur 1,5 ha, en double actif.
Achat de matériel viticole : chenillette interrang, pulvé,
broyeur. Intercepts,**2006, 2008 et 2011** Plantation de vignes,**2009** Formation à l'agriculture biologique avec l'ADABio,**2010** Conversion à l'agriculture biologique,**Aujourd'hui** 2,5 ha.

Atouts

- Passionné par son métier de vigneron-paysan,
- Entraide et matériel en commun avec son frère Florent,
- Dynamique et échange avec les autres viticulteurs bio,
- Double activité : bon équilibre entre les deux activités sur le plan personnel et professionnel, sécurisation des revenus,
- Les plantations ont permis de choisir le système de conduite de vignoble et les équipements.

Contraintes

- Double activité : des contraintes horaires qui limitent la réactivité pour intervenir,
- Quelques zones avec du dévers,
- Vignoble très spécialisé : 80% en Roussette.

Valorisation et vente

- Stéphane produit 7 000 bouteilles/an. Objectif avec mise en production des plantations : 12 000 bouteilles/an. De par son encépagement et localisation, Stéphane est spécialisé dans la Roussette de Savoie, Cru Frangy. Roussette de Savoie, cru Frangy (4000 L), Roussette de Savoie, cru Frangy en fût (400 L), Savoie Rouge : Gamay, Savoie Rouge : Mondeuse, Savoie Rosé, Méthode traditionnelle brute : Altesse/Molette.
- Vente : 100 % vente en bouteille, 90 % en direct + 10 % en dépôt = 50 % en restauration, 40 % à la cave, 10 % en dépôt, magasin.

Spécificités techniques

- Vignes plantées à 1,60 par 0,90, sur porte-greffe qualitatif Riparia,
- Tout en taille courte : 8 yeux pour les blancs et 6 pour les rouges,
- Enherbement naturel maîtrisé : rotobèche un rang sur deux, une année sur deux, buttage et travail à la lame intercept sous le rang + fauche,
- Aime avoir des sols qui « respirent »,
- Protection du vignoble avec de faibles doses de cuivre régulières (3 kg/ha/an en moyenne), du soufre et des tisanes de plantes,
- Evolution vers les pratiques biodynamiques,
- Vendange manuelle en caissette pour une vendange de qualité non triturée,
- Recherche des maturités avancées,
- Léger sulfitage pour prévenir de l'oxydation (doses totales cependant basses),
- Fermentation malo-lactique partielle sur les blancs,
- Elevage sur lies fines, batonnage.

**Production** : viticulture**SAU** : 2,5 ha en propriété**Commercialisation** : 100 % en bouteille, 90 % en direct**Région** : Savoie, Cru Frangy**Conditions naturelles** : sol lourd, argileux / altitude 350 à 500 m**Main d'œuvre** : 0,8 UTH**CA** : 30 000 € - **EBE** : 14 000 €**Annuités** : 1 900 €€

EARL Baltassat

Guy, Raphaël, Yvan et Martin Baltassat

1086 rue de Loex - 74380 Bonne

Tél Raphaël : 06 84 97 48 33 - r.baltass@voila.fr - Tél Yvan : 06 40 12 36 48

Guy, Edith, Raphaël, Yvan et Martin Baltassat conduisent une exploitation qu'ils ont voulu diversifiée, autonome et respectueuse de l'environnement. Au lait des 45 vaches laitières montbéliardes transformé en reblochon bio et la vente en direct de viande de génisse grasse s'ajoute la production de farine panifiable. L'élevage est quasiment autonome, et l'exploitation conserve et multiplie plus de 100 variétés de blés anciens.

Parcours

1978 Guy Baltassat s'installe avec 25 Abondances, lait collecté par la fruitière de Bonne,

1988 La ferme quitte la fruitière et s'intensifie. Le troupeau passe en Holstein et est nourri à l'ensilage de maïs,

1990 Agrandissement des bâtiments. Arrivée d'Edith dans l'EARL,

1993 Nouveau changement de système : arrêt de l'ensilage, mise en place du séchage en grange, extensification, passage en Montbéliarde et intégration de la fruitière de Fillinges en reblochon,

2005 Début de la collection de semences paysannes,

2006 Raphaël s'installe. Un diagnostic de conversion est réalisé,

2008 La ferme passe en bio. La coopérative de Fillinges fabriquera du reblochon bio. La ferme commence à cultiver des méteils et devient presque autonome,

2011 Yvan s'installe. Acquisition d'un moulin à meule de pierre,

2014 L'exploitation produit 260 000 L et dispose de 307 000 L de quota. Le troupeau compte 45 VL à 6000 L de moyenne. Edith va partir en retraite et Martin va la remplacer en 2015.



Valorisation et vente

- Le lait est vendu en reblochon bio à la Coopérative de Fillinges,
- Les vaches de réformes sont abattues à l'abattoir de Bonneville puis la viande est vendue à la société Lestroy. Vente en direct (colis) pour les veaux (2 bêtes) et les génisses (3 bêtes),
- La farine est vendue en direct à des boulangers (15 t par an).

Atouts

- Présence d'un séchage en grange,
- Bonne efficacité de la ration des VL,
- Autonomie très élevée en aliments du bétail. Autonomie en fourrages et semences,
- La collection de céréales permet de créer un mélange de variétés qui s'adapte bien au climat et aux sols de l'exploitation,
- Utilisation d'homéopathie et de phytothérapie, frais vétérinaires en dessous de la moyenne du groupe.

Contraintes

- Parcellaire morcelé, les vaches ont de la route à faire,
- La valorisation bio aux 1 000 L est plus faible que la moyenne,
- Le climat est parfois très humide en automne, ce qui rend difficile les semis,
- La stabulation est saturée.

Spécificités techniques

- 150 ha dont 60 d'alpages et 26 d'autres cultures,
- Cultures variées (blé, méteils, orge, maïs, pommes de terre, seigle, sarrasin), rotation avec prairies temporaires. Rotations et entraide avec des maraîchers,
- Conservation de plus de 120 variétés de semences paysannes : blé, seigle, épeautre, orge, poulard, amidonnier. Echanges réguliers avec l'INRA. Culture du blé en mélange de variétés,
- Production de farine panifiable bio,
- Vaches en stabulation, aire paillée. Réglage de la ration des VL avec la méthode OBSALIM. Fabrication de l'aliment des VL à la ferme.

Production : élevage Laitier et céréales

SAU : 150 ha dont 60 d'alpages

Commercialisation : lait via coopérative, viande via circuit long et en direct, farine en direct

Région : Plateau de Loëx jusqu'au sommet des Voirons

Conditions naturelles : sols sableux filtrants ou sols argileux hydromorphes, 520 m d'altitude

Main d'œuvre : 3 UTH

CA : 225 000 €, **EBE** : 115 000 € - **Annuités** : 8 000 €

GAEC du Pré Ombragé

74

Bruno et Philippe Metral, Raphaëlle Albert-Metral

22 route du Crêts - 74600 Montagny-les-Lanches

Tél : 04 50 46 71 31 - lepreombrage@gmail.com - www.lepreombrage.fr

Après des années d'orientation laitières, le GAEC du Pré Ombragé évolue aujourd'hui vers des productions végétales : maraîchage, blé panifiable, colza, et tournesol pour la transformation en huile, fourrage, paille.

Parcours

1988 Création du GAEC,

1993 Le GAEC devient familial suite à l'installation de Bruno avec son père,

1996 Début de la réflexion sur l'AB,

1999 Décision de conversion à l'AB,

2001 Obtention de la certification, mais lait non valorisé en bio,

2007 Valorisation bio du lait via la Coop. de Yenne,

2008 Projet d'installation de Raphaëlle et de Daniel,

2009 Installation des nouveaux associés et démarrage de deux nouveaux ateliers : maraîchage et grandes cultures,

2012 Départ de Daniel et arrêt de l'atelier lait.

Atouts

- Proximité des consommateurs,
- Bonne valorisation via la vente à la ferme,
- Parcelle de maraîchage irrigable,
- Bonne maîtrise des cultures,
- Altitude limitant les pressions des parasites et maladies,
- Bâtiments amortis.

Contraintes

- Pression foncière importante,
- L'altitude et les hivers rigoureux sont pénalisants,
- Haute saison d'avril à octobre chargée.

Valorisation et vente

- Légumes et jus de pomme (environ 3 500 L/an) : 80 % via le marché à la ferme tous les vendredis après-midi, 20 % via la Biocoop d'Annecy et quelques magasins bio,
- Vente de blé panifiable et colza et tournesol pour pressage en huile. Pailles des céréales vendues localement,
- Abattage, découpe et mise sous vide par la CUMA de l'Onglet, des veaux de lait et des génisses. Vente directe.



Production : maraîchage, grandes cultures, fourrage, agrotourisme

SAU : 50 ha en fermage

Commercialisation : veaux de lait, génisses, légumes, jus de pomme vendus en direct + revente de produits fermiers bio (pain, fromage, yaourt)

Région : bassin d'Annecy

Conditions naturelles : sol argileux profond et riche en matière organique, altitude 650 m

Main d'œuvre : 2,5 UTH familiaux

Spécificités techniques

- Parcellaire très morcelé mais parcelles à moins de 3 km de la ferme. 30 ha de prairie naturelle dont 10 ha de prairie temporaire, 10 ha de céréales,
- 1,5 ha de maraîchage dont 960 m² sous tunnels pour une vingtaine de variétés de légumes produits, commercialisés toute l'année,
- Plan de culture conçu en 6 blocs, dont un bloc par an en engrais vert, permettant d'organiser les rotations sur 2 ans minimum,
- Poireaux, oignons, courges et pommes de terre cultivés sur les parcelles de grandes cultures, pour des rotations plus longues,
- Gestion de l'herbe : occultation avant semis et binage à la houe maraîchère. Toile hors sol utilisée sous abris pour les cultures d'été,
- Maladies et ravageurs : haies, fleurs et champs environnants constituent un bon réservoir d'auxiliaires. Quelques applications de Bt sur choux ou pommes de terre. Utilisation de purin d'ortie, prêle, fougère ou consoude pour prévention, stimulation,
- 10 ha de cultures : colza, tournesol (huile), blé panifiable et céréales pour animaux : pois-triticales, maïs, orge, seigle.
- Vaches montbéliardes au pâturage en été, foin et complément de céréales en hiver,
- Le camping à la ferme du GAEC implique un effort particulier sur la propreté de la ferme qui demande beaucoup de temps.

74 Bruno Gerfaux, Gérard Fournier-Bidoz

Le Mont 74230 Serraval - Tél : 04 50 27 51 43

Le GAEC Fougère met en œuvre un élevage bovin en système tout herbe avec transformation intégrale du lait en fromage Reblochon AOP et tomme. Depuis sa création, le projet a été de développer une ferme à taille humaine, avec la maîtrise de l'ensemble du système de production. Ce qui apporte, aujourd'hui encore, la satisfaction de produire des fromages de qualité en gérant la production de l'herbe jusqu'aux clients.

Parcours

1976 André Gerfaux s'installe à la suite de ses parents sur la ferme de Serraval et poursuit la fabrication de reblochons avec une vingtaine de vaches laitières. Evelyne le rejoint sur l'exploitation en 1988.

1994 Création du GAEC Fougère avec Gérard Fournier, le troupeau passe à 32 laitières, mise aux normes de la laiterie et lactoduc. Gérard apporte un bâtiment avec 30 génisses et 40 ha situés à 15 km de Serraval,

1998 Réfection et agrandissement de la grange,

1999 Début de la conversion en bio,

2000 Aménagement d'une 2^{ème} grange et agrandissement de l'écurie et salle de traite, installation de la fosse,

2013 Retraite de André et Evelyne, installation de Bruno, achat de céréales entières pour fabriquer l'aliment à la ferme.

Spécificités techniques

- 30 mères de race Abondance, et 1 montbéliarde : 1 Taureau Abondance ; 30 veaux/an : 15 mâles vendus à 8 jours, 15 génisses triées selon la mère (8 à 10 pour le renouvellement, les autres vendues à 8 jours) ; 5 à 8 vaches pour la réforme,

- 100 % de prairie naturelle. Les vaches sont rationnées au fil, 2 fois par jour,

- Gestion des prairies : une fauche en foin, puis une fauche de regain puis pâturage. Entre 3 et 4 passages/pâturage selon l'altitude. Fertilisation au lisier (dilué à l'eau) ou au fumier,

- Alimentation : en hiver, alimentation au foin, regain et concentré (mélange épeautre-avoine-orge) : 600kg/VL/an. 2 à 4 kg/VL/j en lactation. Apport de petit lait.

Au printemps, les laitières sortent à l'herbe, réduction de l'apport en concentré durant un mois de transition. A partir d'août, complémentation au foin,

- Soins : aromathérapie, homéopathie et phytothérapie : cures de magnésium, argile aux veaux, antiparasitaires, traitements préventifs contre la grippe, tarissement aux plantes,

- Transformation fromagère : les ferments lactiques (levain) sont faits maison.

Transformation quotidienne, après la traite. Puis démoulage, salage, séchage et mise en séchoir. Pendant une semaine, les fromages sont retournés, lavés puis mis en cave pendant 15 jours minimum. Production de 110 reblochons/jour en hiver, une quarantaine en été.

Atouts

- 2 sites qui apportent des terres et fourrages différents,
- Autonomie globale de la ferme en fourrage et en génisses, faibles achats extérieurs de céréales (600 kg/VL/an),
- Polyvalence des associés,
- Bonne valorisation permise par la transformation et la vente directe.



Contraintes

- 2 sites distants de 15 km,
- Fortes pentes : limitent les surfaces fauchables, doublent la durée des travaux, et rendent le travail dangereux,
- Entretien des épaves dans les prairies non fauchables,
- Contrainte de l'AOP,
- Système gourmand en main d'œuvre.

Valorisation et vente

- 115 000 L de lait produits et transformés à la ferme : 1300 kg de tommes, 12 500 kg de reblochons,
- 1/7^e du reblochon est envoyé à l'affineur, le reste est vendu à la ferme ou en magasins bio locaux, tomme vendue en direct,
- Le petit lait est valorisé pour l'alimentation des vaches en hiver et l'alimentation des cochons : 5 porcs charcutiers par an, pour l'autoconsommation.

Production : bovin lait, transformation fromagère Reblochon fermier AOP et Tomme

SAU : 73 ha, 22 ha en propriété

Commercialisation : 85 % en circuits courts, le reste via un affineur

Région : Aravis

Conditions naturelles : sols argileux majoritairement / 1100 m, de 900 à 1200 m

Main d'œuvre : 3 UTH

CA : 184 000 € - **EBE** : 90 000 € - **Annuités** : 6 000 €€

GAEC La Pensée Sauvage

74

Matthieu Dunand, Jérôme Dethes et Gwenaël Chardon

63 chemin des Baraques – 74380 Cranves-Sales - Tél : 06 83 70 55 58 / 06 50 41 50 53
info@lapenseesauvage.org - www.lapenseesauvage.org

L'exploitation de Mathieu, Gwenaël et Jérôme se situe aux portes d'Annecy et de Genève. La proximité de ces deux bassins de consommation facilite les débouchés mais exerce une pression foncière extrêmement forte, ce qui limite les possibilités d'agrandissement. Confronté aux difficultés inhérentes au maraîchage de montagne, le GAEC développe des pistes d'adaptation comme la sélection des semences de ferme.

Parcours

2005 BPREA à Lons-le-Saulnier,

2006/2007 cotisants solidaires sur 1,2 ha. L'AMAP « Les carottes sauvages » leur propose immédiatement un débouché. Analyse du sol selon la méthode Herody,

2008 Reprise en location d'une ancienne exploitation maraîchère composée d'1 ha de plein champ, de 4 serres et d'un local pour le stockage. Installation en GAEC avec la DJA,

2009 Intégration des engrais verts dans les rotations. Commercialisation de 100 % des légumes via l'AMAP,

2011 Changement d'associés, création d'un atelier plantes aromatiques, investissement dans un séchoir (désiccation conservation),

2012 Entrée d'un nouvel associé. Cultures en planches permanentes.

Spécificités techniques

- Environ 40 légumes différents cultivés sur l'année, en plein champ (2 ha) ou sous abri (1 600m²), 1 500 m² de PPAM, une quinzaine de variétés,
- Rotations sur prairies et intégration du seigle comme engrais vert,
- Production de plants en serres chauffées,
- Le GAEC s'appuie sur les préconisations de la méthode Herody pour planifier le travail des sols,
- Fertilisation des terres par un apport annuel de fumier de vaches bio d'un voisin. Amendement de fond complété par un apport d'engrais azoté (farine de plume et guano). Certaines terres pauvres en calcaire sont chaulées,
- Irrigation par aspersion ou au goutte-à-goutte,
- Fourniture en semences et plants complétée par de l'autoproduction sur la ferme,
- PPAM transformées en liqueurs, aromates, tisanes. Fruits et légumes séchés.
- **Autoconstruction** : Relai actif en Haute-Savoie des activités de l'Atelier Paysan et des initiatives d'autoconstruction ; système d'attelage rapide par triangle. Travail du sol en planches permanentes avec l'autoconstruction accompagnée des

trois outils : butteuse, cultibutte, vibroplanche + une barre porte-outils ; autoconstruction autonome d'un poulailler et d'un enrouleur de bâches.

Atouts

- Situation : Proximité immédiate de la ville, favorable pour la vente directe,
- Techniques : Bonne organisation des exploitants, rigueur dans le travail,
- Altitude : moins de maladies,
- Autonomie : autoproduction en partie de semences et de la totalité des plants, gain en rusticité, autoconstruction du matériel,
- Sociaux : soutien via une intégration des réseaux syndicaux et/ou d'échanges.

Contraintes

- Surface limitée réduisant les rotations possibles,
- Très forte pression foncière, impossibilité de trouver des terrains pour agrandissement,
- Dispersion des parcelles sur 3 communes et éloignement des parcelles d'environ 10 km du siège de l'exploitation,
- Circulation délicate avec les tracteurs sur les routes,
- Altitude : période de production réduite à 7 mois dans l'année.

Valorisation et vente

Commercialisation de 100 % de la production de légumes via l'AMAP « Les carottes sauvages ». Prix des légumes calculé en fonction du temps de travail de deux associés. PPAM vendues en magasin spécialisé, magasin de producteurs, AMAP et foire.



Production : maraîchage et PPAM
SAU : 2,5 ha
Commercialisation : AMAP, magasins spécialisés et de producteurs

Région : 400 à 750 m d'altitude
Conditions naturelles : sol argilo-limoneux, peu calcaire
Main d'œuvre : 3 UTH familiaux
CA : 110 000 € - **Annuités** : 0 €€

index des fermes par département

01 AIN

Domaine Pellerin
Laurence et Joseph Fray
GAEC de la Combe du Val
GAEC du Trolliet
GAEC Terres de Luisandre

07 ARDECHE

EARL Domaine des Mûres
GAEC Biquette de la Jaubernie
GAEC Bruyère Yves et Zabou
GAEC des Garennes
La Ferme du Pré de Mazan
Le Champ de la Rivière
Miellerie du Monteil
Patrick Vialle
Pierre-Yves Maret

26 DROME

Lili et Olivier Bouchet
Pascal Chapus
Laurent Chaussabel
EARL de Lierne
Exploitation agricole de l'EPLEPPA du Valentin
GAEC des Petits Grains
Bruno Graillat
Oda Schmidt et Jochen Haun
Jérôme Noyer

38 ISERE

Domaine Giachino
EARL Ferme de la Prairie
EARL Ferme du May
Ferme le Mont Charvet
GAEC La Poule aux Fruits d'Or
La Ferme du Clos Doré
Le temps des Légumes

42 LOIRE

Exploitation agricole du lycée de St Genest Malifaux
GAEC de la Combe
GAEC du Mûrier
GAEC la Ferme aux Trois Granges
La Ferme aux Cabris
La Ferme du Marpin
Mickaël Rollet

Pages 11 à 15

page 11
page 12
page 13
page 14
page 15

Pages 16 à 24

page 16
page 17
page 18
page 19
page 20
page 21
page 22
page 23
page 24

Pages 25 à 33

page 25
page 26
page 27
page 28
page 29
page 30
page 31
page 32
page 33

Pages 34 à 40

page 34
page 35
page 36
page 37
page 38
page 39
page 40

Pages 41 à 47

page 41
page 42
page 43
page 44
page 45
page 46
page 47

index des fermes **par département**

69 RHONE

Gilbert Besson
Domaine de la Bonne Tonne
GAEC Ferme de la Milonière
GAEC Morilleau
La Ferme des Clarines

73 SAVOIE

Ferme de la Maréchale
GAEC des Cordiers
GAEC Petite Nature

74 HAUTE-SAVOIE

Cave Stéphane Héritier
EARL Baltassat
GAEC du Pré Ombragé
GAEC Fougère
GAEC La Pensée Sauvage

Pages 48 à 52

page 48
page 49
page 50
page 51
page 52

Pages 53 à 55

page 53
page 54
page 55

Pages 56 à 60

page 56
page 57
page 58
page 59
page 60

index par producteur

- A** Emmanuel **Allouard** - page 38
Raphaëlle **Albert-Métral** - page 58
Carole et Christophe **Avignon** - Page 21
Arnaud **Allain** - page 30
- B** Mathieu **Bianchetti** - page 15
Yves et Zabou **Bruyère** - page 18
Lili et Olivier **Bouchet** - page 25
Sylvie et Hugues **Berthet** - page 37
Rémi **Boudes** - page 30
Nicolas **Blachot** - page 35
Christian **Bernard** - page 42
Laurent **Brousset** - page 43
Gilbert **Besson** - page 48
Loïc **Bertrand** - page 54
Guy et Raphaël **Baltassat** - page 57
Yvan et Martin **Baltassat** - page 57
- C** Loïc **Carron** - page 13
Olivier **Cussac** - page 38
Jean-Claude et Patricia **Césari** - page 22
Pascal **Chapus** - page 26
Laurent **Chaussabel** - page 27
Charly **Chaumon** - page 54
Gwenaël **Chardon** - page 60
- D** Jackie **Demeusy** - page 36
Carole **Durand** - page 55
Mathieu **Dunand** - page 60
Jérôme **Dethes** - page 60
- F** Laurence et Joseph **Fray** - page 12
Cyllie **Fatoux** - page 40
Gérard **Fournier-Bidoz** - page 59
- G** Christophe **Gobatto** - page 14
Bruno **Graillat** - page 31
Hélène et Michel **Grandouiller** - page 28
Frédéric, David **Giachino** - page 34
M-Dominique **Giachino** - page 34
Sophie **Guillon** - page 38
Jean-Luc **Guyot** - page 43
Laurent, Nathalie **Grange** - page 44
Florence **Grange** - page 44
Marcel **Grillet** - page 49
Claudeine **Godelle** - page 53
Bruno **Gerfaux** - page 59
- H** Jochen **Haun** - page 32
Stéphane **Héritier** - page 56
- J** Denis et Isabelle **Jouffre** - page 20
- L** Cyril **Lorréard** - page 15
Véronique et Gilles **Léon** - page 17
Jennifer **Lassène** - page 41
Laurent et Guillaume **Lachat** - page 42
Samantha Le **Floch** - page 45
- M** Sébastien **Marin** - page 14
Claude et Julien **Maire** - page 19
Pierre-Yves **Maret** - page 24
Annabelle, Joseph **Morilleau** - page 51
Ronan **Morilleau** - page 51
Bruno et Philippe **Métral** - page 58
- N** Jérôme **Noyer** - page 33
Pierre-Antoine **Nguyen** - page 54
- O** Marie-Claire et Marc **Ollagnier** - page 52
- P** Jean-Christophe **Pellerin** - page 11
Samuel **Pertreux** - page 13
Pascal **Prefol** - page 45
Monique et Marc **Perruset** - page 50
- R** Patrick, Elisabeth et Nicolas **Roustan** - page 16
Jean-Noël **Roybon** - page 36
Odile et Lionel **Riche** - page 43
Quentin **Riou** - page 43
Babette et Hervé **Ricca** - page 46
Mickaël **Rollet** - page 47
- S** Oda **Schmidt** - page 32
- V** Patrick **Vialle** - page 23
Patrick **Vacher** - page 39
Marjolaine **Vadoin** - page 43
Franck **Vuillermet** - page 55

index des fermes par production

MARAICHAGE

- GAEC Terres de Luisandre - page 15
- Le Champ de la Rivière - page 21
- Patrick Vialle - page 23
- Pascal Chapus - page 26
- EARL de Lierne - page 28
- Jérôme Noyer - page 33
- EARL Ferme du May - page 36
- Le Temps des Légumes - page 40
- Mickaël Rollet - page 47
- Gilbert Besson - page 48
- GAEC Morilleau - page 51
- GAEC Petite Nature - page 55
- GAEC du Pré Ombragé - page 58
- GAEC La Pensée Sauvage - page 60

ARBORICULTURE

- EARL Domaine des Mûres - page 16
- GAEC Biquette de la Jaubernie - page 17
- GAEC Bruyere Yves et Zabou - page 18
- Le Champ de la Rivière - page 21
- Patrick Vialle - page 23
- Pierre-Yves Maret - page 24
- Lili et Olivier Bouchet - page 25
- Laurent Chaussabel - page 27
- Exploitation agricole de l'EPLEFPA du Valentin - page 29
- GAEC des Petits Grains - page 30
- EARL Ferme du May - page 36
- GAEC La Poule aux Fruits d'Or - page 38
- Mickaël Rollet - page 47
- Gilbert Besson - page 48
- GAEC Morilleau - page 51

PPAM

- EARL de Lierne - page 28
- GAEC La Pensée Sauvage - page 60

VITICULTURE

- Domaine JC Pellerin - page 11
- EARL Domaine des Mûres - page 16
- GAEC Bruyère Yves et Zabou - page 18
- Lili et Olivier Bouchet - page 25
- Domaine Giachino - page 34
- Domaine de la Bonne Tonne - page 49
- Cave Stéphane Héritier - page 56

BOVIN LAIT

- GAEC de la Combe du Val - page 13
- La Ferme du Pré de Mazan - page 20
- Exploitation agricole de l'EPLEFPA du Valentin - page 29
- GAEC de la Combe - page 42
- GAEC du Mûrier - page 43

- GAEC la Ferme aux Trois Granges - page 44
- La Ferme des Clarines - page 52
- GAEC des Cordiers - page 54
- EARL Baltassat - page 57
- GAEC Fougère - page 59

BOVIN VIANDE

- Laurence et Joseph Fray - page 12
- GAEC des Garennes - page 19
- Oda Schmidt et Jochen Haun - page 32
- Ferme le Mont Charvet - page 37
- La Ferme du Clos Doré - page 39
- Exploitation du lycée de St Genest Malifaux - page 41
- GAEC du Mûrier - page 43
- La Ferme aux Cabris - page 45
- Ferme du Marpin - page 46
- La Ferme des Clarines - page 52
- GAEC du Pré Ombragé - page 58

FOURRAGE

- Laurence et Joseph Fray - page 12
- GAEC de la Combe du Val - page 13
- GAEC du Trolliet - page 14
- EARL Domaine des Mûres - page 16
- GAEC des Garennes - page 19
- La Ferme du Pré de Mazan - page 20
- Exploitation agricole de l'EPLEFPA du Valentin - page 29
- Oda Schmidt et Jochen Haun - page 32
- Ferme le Mont Charvet - page 37
- La Ferme du Clos Doré - page 39
- Exploitation du lycée de Saint Genest Malifaux - page 41
- GAEC de la Combe - page 42
- GAEC du Mûrier - page 43
- Ferme du Marpin - page 46
- GAEC Femre de la Milonière - page 50
- La Ferme des Clarines - page 52
- Ferme de la Maréchale - page 53
- GAEC des Cordiers - page 54

GRANDES CULTURES

- Laurence et Joseph Fray - page 12
- GAEC de la Combe du Val - page 13
- EARL Domaine des Mûres - page 16
- GAEC des Garennes - page 19
- Laurent Chaussabel - page 27
- EARL de Lierne - page 28
- Exploitation agricole de l'EPLEFPA du Valentin - page 29
- GAEC des Petits Grains - page 30
- Bruno Graillat - page 31
- Oda Schmidt et Jochen Haun - page 32
- Jérôme Noyer - page 33
- EARL Ferme de la Prairie - page 35

index des fermes par production

- Ferme le Mont Charvet - page 37
- GAEC La Poule aux Fruits d'Or - page 38
- La Ferme du Clos Doré - page 39
- Exploitation du lycée de St Genest Malifaux - page 41
- GAEC de la Combe - page 42
- GAEC du Mûrier - page 43
- GAEC la Ferme aux Trois Granges - page 44
- La Ferme aux Cabris - page 45
- Ferme du Marpin - page 46
- GAEC Ferme de la Milonière - page 50
- La Ferme des Clarines - page 52
- GAEC des Cordiers - page 54
- EARL Baltassat - page 57
- GAEC du Pré Ombragé - page 58

APICULTURE

- Miellerie du Monteil - page 22

PORCIN

- Laurence et Joseph Fray - page 12
- GAEC du Trolliet - page 14
- EARL Domaine des Mûres - page 16
- GAEC des Garennes - page 19
- Ferme le Mont Charvet - page 37
- La Ferme aux Cabris - page 45

OVIN

- GAEC des Garennes - page 19
- Ferme le Mont Charvet - page 37
- Mickaël Rollet - page 47

CAPRIN

- GAEC du Trolliet - page 14
- GAEC Biquette de la Jaubernie - page 17
- Oda Schmidt et Jochen Haun - page 32
- Exploitation du lycée de Saint Genest Malifaux - page 41
- GAEC Ferme de la Milonière - page 50
- Ferme de la Maréchale - page 53

POULETS DE CHAIR

- Ferme du Marpin - page 46

POULES PONDEUSES

- Le Champ de la Rivière - page 21
- EARL de Lierne - page 29
- Bruno Graillat - page 31
- GAEC La Poule aux Fruits d'Or - page 38
- GAEC du Mûrier - page 43

LEXIQUE

- AB** : Agriculture Biologique
AMAP : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne
AOC : Appellation d'Origine Contrôlée
CA : Chiffre d'Affaires
CAD : Contrat d'Agriculture Durable
CAEV : Arthrite Encéphalite Caprine à Virus (maladie virale de la chèvre)
CTE : Contrat Territorial d'Exploitation
CUMA : Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole
DJA : Dotation Jeune Agriculteur
DPU : Droits à Paiement Unique
EARL : Entreprise Agricole à Responsabilité Limitée
EBE : Excédents Bruts d'Exploitation
FDD : Ferme de Démonstration
GAEC : Groupement Agricole d'Exploitation en Commun
GIE : Groupement d'Intérêt Economique
GMS : Grandes et Moyennes Surfaces
ha : Hectare
hl : Hectolitre
ICHN : Indemnités Compensatoires de Handicap Naturel
IGP : Indication Géographique Protégée
kg : Kilogramme
L : Litre
PNR : Parc Naturel Régional
Prêt JA : Prêt pour l'installation de Jeunes Agriculteurs
PRP : Procédés Roland Pigeon
q : Quintal
SAU : Surface Agricole Utile
SCEA : Société Civile d'Exploitation Agricole
SCIC : Société Coopérative d'Intérêt Collectif
SICA : Société d'Intérêt Collectif Agricole
SFP : Surface Fourragère Principale
SMI : Surface Minimum d'Installation
t : Tonne
UGB : Unité Gros Bétail
UTH : Unité de Travail Humain
VL : Vache Laitière

Présentation du réseau Corabio



• Réseau **Corabio** •
Les Agriculteurs **BIO** de Rhône-Alpes



• **Corabio** •
La Coordination **BIO** de Rhône-Alpes

Corabio est la Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Biologique, créée en 1994, elle représente les intérêts collectifs des agriculteurs biologiques auprès des pouvoirs publics. Elle **fédère quatre associations départementales et interdépartementales** de promotion de l'agriculture biologique : Agribiodrôme, Agri Bio Ardèche, ADABio et ARDAB, encore appelées les GAB pour Groupement des Agriculteurs Biologiques.

Nos missions

- Promouvoir l'agriculture biologique (AB) auprès du monde agricole et des prescripteurs,
- Favoriser le développement de l'agriculture biologique par l'organisation de la commercialisation et le soutien public à cette forme d'agriculture,
- Représenter les agriculteurs bio auprès des pouvoirs publics,
- Promouvoir la consommation de produits biologiques auprès du grand public et des collectivités.

Vos contacts départementaux

Dans chacun des 8 départements de Rhône-Alpes, des animateurs et des techniciens des Groupements d'Agriculteurs Biologiques sont à votre disposition pour vous renseigner sur le réseau des fermes de démonstration, sur l'installation ou la conversion à l'agriculture biologique, les formations ou encore le réseau de parrainage.

N'hésitez pas à les contacter !



• **ARDAB** •
Les Agriculteurs **BIO** de Rhône et Loire

RHÔNE **LOIRE**

ARDAB

Maison des agriculteurs
BP 53 - 69530 Brignais
Tél : 04 72 31 59 99
Fax : 04 72 31 65 57
contact-ardab@corabio.org



• **ADABio** •
Les Agriculteurs **BIO** de l'Ain, l'Isère,
la Savoie et la Haute-Savoie

AIN **SAVOIE**
ISÈRE **HAUTE-SAVOIE**

ADABio

95 Route des Soudanières
01250 Ceyzeriat
Tél Ain : 04 74 30 69 92
Tél Isère : 04 76 31 61 56
Tél Savoie : 04 79 25 78 69
Tél Haute-Savoie : 09 67 24 52 84



• **Agribiodrôme** •
Les Agriculteurs **BIO** de la Drôme

DRÔME

Agribiodrôme

Rue Edouard Branly
26400 Crest
Tél : 04 75 25 99 75
Fax : 01 57 67 04 86
contact@agribiodrome.fr



• **Agri Bio Ardèche** •
Les Agriculteurs **BIO** de l'Ardèche

ARDÈCHE

Agri Bio Ardèche

4 av. de l'Europe Unie
BP 421 - 07004 Privas Cedex
Tél : 04 75 64 82 96
Fax : 04 75 20 28 05
agribioardeche@corabio.org

Fermes de démonstration Bio de Rhône-Alpes

GUIDE 2014-2015

Un réseau professionnel de 50 fermes pour découvrir l'agriculture biologique



Un guide pratique et synthétique

- Les grands principes de l'agriculture biologique
- Une présentation du réseau de fermes de démonstration
- Les procédures d'installation en agriculture biologique
- 50 fiches de présentation des fermes du réseau

Retrouvez sur www.corabio.org la carte du réseau, ainsi que pour chaque ferme une fiche détaillée et un plan d'accès.

Un réseau à votre service

- Le réseau comprend 50 fermes réparties sur l'ensemble du territoire rhônalpin et représentant toutes les filières de production : élevages bovin, caprin, ovin, porcin et avicole, arboriculture, viticulture, maraîchage, grandes cultures, plantes aromatiques...
- Dans chacun des 8 départements de Rhône-Alpes, des animateurs et des techniciens des Groupements d'Agriculteurs Biologiques sont à votre disposition pour vous renseigner sur le réseau.



• ADABio •
Les Agriculteurs Bio de l'Ain, l'Isère, l'Oran



• Agri Bio Ardèche •
Les Agriculteurs Bio d'Ardèche



• Agribiodrôme •
Les Agriculteurs Bio de la Drôme



• ARDAB •
Les Agriculteurs Bio de Rhône et Loire

rhône-alpes



l'Europe
s'engage
en Rhône-Alpes
www.france3.com



• Corabio •

La Coordination Bio de Rhône-Alpes